Tefal®

CLIPSO® +
CLIPSO® + gourmet

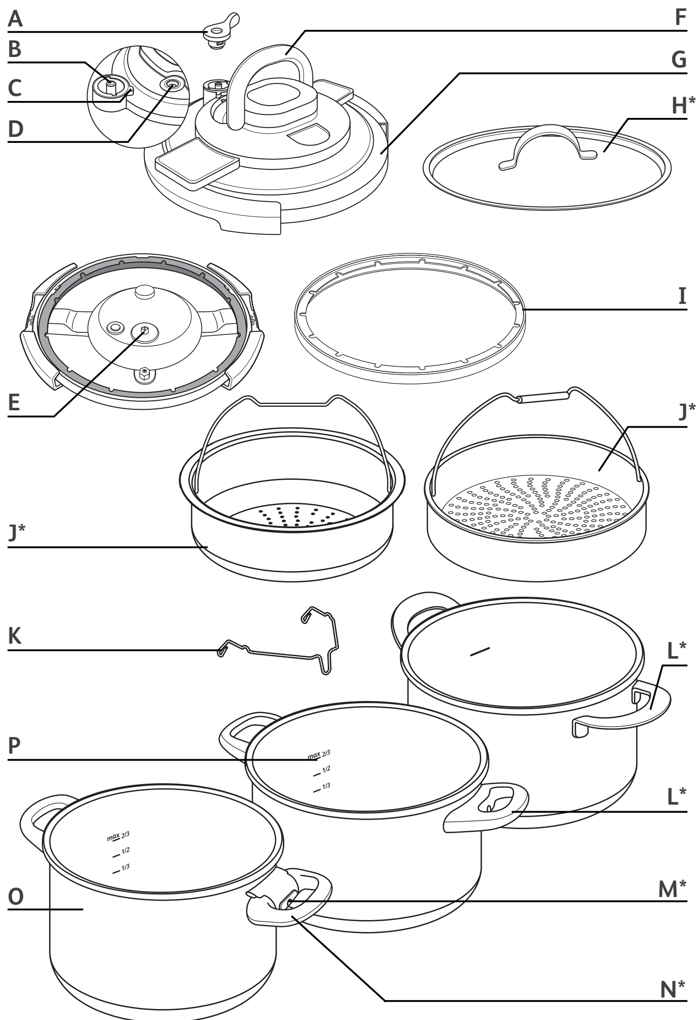
EN
FR
EL
TR
AR
FA





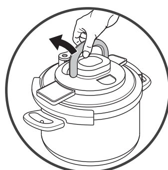
User's Guide - Guide de l'utilisateur
Οδηγίες χρήσης - Kullanım kılavuzu
دفتر چه راهنما – دليل الإستعمال

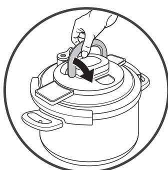
www.tefal.com



* depending on model - *selon modèle - * ανάλογα με το μοντέλο - * Modele göre değişir -

*حسب الموديل – * بر طبق مدل


fig. 1


fig. 2

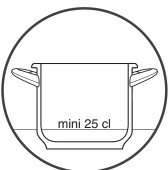


fig. 3

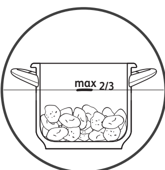
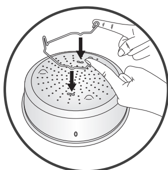
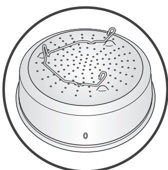
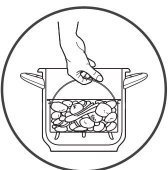


fig. 4


fig. 5


fig. 6


fig. 7

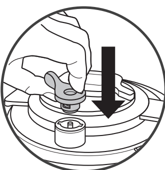
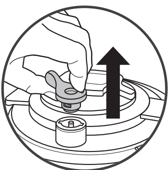
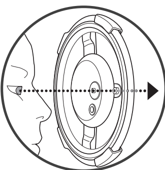
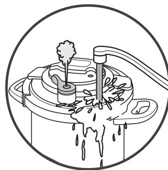

fig. 8

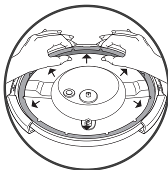

fig. 9

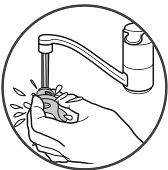

fig. 10

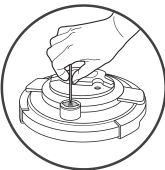

fig. 11

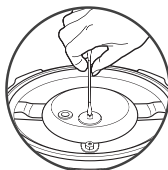

fig. 12

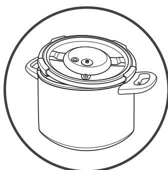

fig. 13

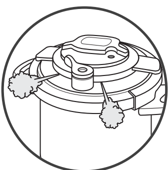

fig. 14

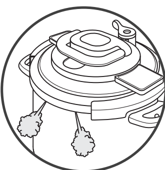

fig. 15


fig. 16


fig. 17


fig. 18


fig. 19


fig. 20

Important safety information

For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations:
- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environment

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User Guide".
- Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using pressure cooker near children.
- Never place the pressure cooker in a hot oven. Only vessels with stainless steel handles and stainless steel pan lid can be put in the oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Never touch hot surfaces (in particular metal parts). Use the handles and knobs. Use gloves where necessary.
- Regularly check that the handles of the cooker are fitted correctly. Tighten them if necessary.
- Never use yourpressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- The pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable or incorrect use. Always make sure that your pressure cooker is properly closed before starting to use it. Refer to the section headed "Closing".
- Always make sure that the valve is in decompression position before opening the pressure cooker.
- Never force the pressure cooker to open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the section headed "Safety".
- Never use the pressure cooker without any liquid in it as this will seriously damage it. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with the pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never make a recipe with milk in pressure cooker.
- Do not use sea salt in the pressure cooker, add table salt at the end of the cooking time.
- Never fill the pressure cooker more than two-thirds full (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill the pressure cooker more than half full. For some soups based on pumpkins, zucchinis, let the pressure cooker cool down for a few minutes, then cool it under cold water.
- After cooking meat with a superficial outer skin (e.g. tongue…) that may expand with the pressure, never stab the meat while the skin looks swollen under pressure for you may be scalded. We recommend that you pierce the meat before cooking.
- When cooking food with a thick texture, (e.g. split peas, rhubarb…), the pressure cooker should be shaken slightly prior to opening to ensure that these foods do not spray out.
- Always make sure that the valves are not blocked before use. Refer to the section headed "Before Cooking".
- Never use the pressure cooker to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use TEFAL genuine spares parts designed for your product model. This especially means using a TEFAL cooker pan and lid.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil for two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never use the pressure cooker to store acidic or salty foods prior to and after cooking as this may damage the pressure cooker body.
- Never put the pressure cooker with folded handles* on a heat source.

Keep these instructions

* depending on model

Descriptive diagram

A. Operating valve
B. Steam release outlet
C. Valve positioning mark
D. Pressure indicator
E. Safety valve
F. Opening/Closing handle
G. Pressure cooker lid
H*. Pan lid*
I. Seal
J*. Steaming basket*
K. Trivet
L*. Fixed pan handle*
M*. Handle release button*
N*. Folding pan handle*
O. Pan
P. Maximum filling line

Characteristics

Diameter of the base of the pressure cooker - references

Capa-city	Ø Cooker	Ø Base	CLIPSO® + fixed handles	CLIPSO® + folding handles	CLIPSO® + gourmet	Material body and lid
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Stainless steel
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Standards information
Upper operating pressure limit: 80 kPa
Maximum safety pressure limit: 120 kPa

Compatible heat sources

GAS BURNER

SOLID HOTPLATE

CERAMIC OR HALOGEN

INDUCTION

ELECTRIC SPIRAL

USING POTHOLDERS


- The pressure cooker can be used on all heat sources including induction heating.

Never heat your pressure cooker when it is empty or you may damage it.

* depending on model

- When using an electric hotplate or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen, always make sure that the pressure cooker base is clean and dry.
- On a gas burner, the flame should not lick past the diameter of the pressure cooker base.
- On all burners, make sure that your pressure cooker is properly centred.

TEFAL Accessories

- The following pressure cooker accessories are available from shops:

Accessories			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Seal	X1010004	X1010003	X1010003
Steaming basket*	792185	X1030002	X1030002
Trivet	X1030007		-

- To replace other parts or have repairs performed, please call on your local TEFAL Approved Service Centre.
- Only use TEFAL genuine parts designed for your product model.

Use

Opening

- Move the Opening/Closing handle from the horizontal to the vertical position (the jaws open) **- fig. 1**.
- Lift the lid.

If you cannot open the lid:

- Move the Opening/Closing handle back to the horizontal position and check that the pressure indicator **(D)** is in low position.

* depending on model

Closing

The jaws must be in contact with the edge of the lid.

- Make sure that the Opening/Closing handle is in the vertical position and that the jaws are open.
- Place the lid on the pressure cooker, taking care to ensure that it is correctly positioned.
- Move the Open/Close handle from the vertical to the horizontal position **- fig. 2**.
- Apply a little force at the end when closing to trigger the locking mechanism.
- Once in the closed position, it is normal that the lid can turn freely on the pressure cooker pan.

If you cannot close the lid:
- Check that the seal is in place properly.

Minimum and maximum filling

- Minimum 250 ml (2 glasses) **- fig. 3**.
- Maximum two-thirds full **- fig. 4**.

For some food:
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill the pressure cooker more than half full. For soups, we recommend you to use quick decompression.

Using the steaming basket*

Food placed in the steaming basket* must not touch the pressure cooker lid.

- Pour 750 ml of water into the cooker.
- Put the trivet **(K)** under the steaming basket* **(J) - fig. 5 - 6**.
- Place the steaming basket into the bottom of the cooker **- fig. 7**.

* depending on model

Use of the operating valve

- Put the operating valve **(A)** on the steam release outlet **(B)** matching the symbol ● of the valve with the valve positioning mark **(C) - fig. 8**.
- Press down hard **- fig. 8** and turn it to the cooking position **- fig. 9**.

To cook delicate food and vegetables:

- Position the symbol of the valve in front of the valve positioning mark **(C)**.

To cook meat, fish and frozen food:

- Position the symbol of the valve in front of the valve positioning mark **(C)**.

To remove the operating valve:

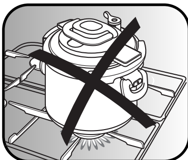
- Press the operating valve **(A)** and align the symbol ● with the valve positioning mark **(C) - fig. 10**.
- Remove the operating valve **- fig. 11**.

Folding handles*

Before use, make sure to remove the labels from each of the handles.

Do not try to fold the handles without pressing the release buttons.

Never put the pressure cooker with folded handles on a heat source.

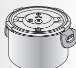


 **To fold the handles:**









 **To put the handles in the operating position:**





* depending on model

First use

- Put the trivet **(K)** under the steaming basket* **(J) - fig. 5 - 6**.
- Place the steaming basket* **(J)** in the pressure cooker **- fig. 7**.
- Fill the pressure cooker to the two-thirds mark **(P)** with cold water.
- Close the pressure cooker.
- Place the operating valve **(A)** and position it on .
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts to escape from the valve, turn the heat down and calculate 20 min.
- 20 minutes later turn off the heat.
- Turn the operating valve to the position .
- When the pressure indicator **(D)** drops down, the pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker **- fig. 1**.
- Clean it.

Before cooking

- Before each use, lift the operating valve **(A) - fig. 10 - 11** and visually check, in daylight, to see that the steam release outlet **(B)** is not blocked **- fig. 12**.
- Check that the safety valve can move: Refer to the section headed “Cleaning and Maintenance”.
- Close the pressure cooker **- fig. 2**.
- Put the operating valve **(A)** in its place **- fig. 8**.
- Press down hard and turn it to the cooking position **- fig. 9**.
- Make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

* depending on model

During cooking

- Turn the heat down as soon as the operating valve allows steam to escape at a constant rate, making a regular hissing noise.
- Calculate the cooking time given in the recipe.
- Make sure during cooking that the operating valve whispers regularly. If there is not enough steam, turn the heat slightly up, otherwise, turn it down.

Finishing cooking

If the pressure indicator (D) does not drop down, put the pressure cooker under cold running water - fig. 13.

Never take any action on the pressure indicator.

If during the release of steam you notice abnormal jets, turn the operating valve (A) to the cooking position or , then perform quick decompression.

To release the steam:

- Once the heat is turned off, you have two options:
- **Slow decompression:** Turn the operating valve **(A)** to the position . When the pressure indicator **(D)** drops down, the pressure cooker is no longer under pressure.
- **Quick decompression:** Put the pressure cooker under cold running water **- fig. 13**. When the pressure indicator **(D)** drops down, the pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve **(A)** to the position .
- **For models with vats equipped with metal handles*, use potholders.**
- You can open the pressure cooker **- fig. 1**.
- When cooking emulsified foods or dried vegetables, do not decompress. Wait for the pressure presence indicator to go down before opening. Plan to reduce a bit the recommended cooking time.

* depending on model

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

For best operation, make sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the pressure cooker is used.

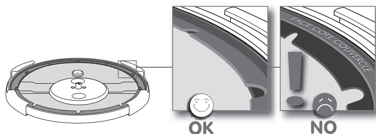
- After each use wash the pressure cooker with warm water and a little washing-up liquid. Also wash the steaming basket*.
- Never use bleach or chlorine products.
- Do not overheat your cooker when it is empty.

To clean the inside of the pressure cooker:
- Clean it with a scouring pad and washing-up liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent reflections, clean it with some grain vinegar.

To clean the outside of the pressure cooker:
- Clean it with a sponge and washing-up liquid.

To clean the pressure cooker lid:
- Clean the lid with a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid seal or stainless steel:
- After using the pressure cooker, always clean the seal **(I)** and its groove.
- To refit the lid seal, refer to the drawing **- fig. 14** and make sure that the words “face côté couvercle” are against the lid.



Stains and scratches that may appearance after prolonged use do not affect the quality of the metal.

You can wash the pressure cooker pan and the steaming basket in the dishwasher.

After removing the operating valve (A) and the seal (I), you can wash the lid in the dishwasher.

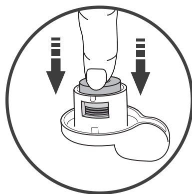
Never unscrew the screw and the screw nut inside the lid.

Never wash the seal in the dishwasher.

* depending on model

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve **(A) - fig. 10 - 11**.
- Wash the operating valve **(A)** under running tap water **- fig. 15**.
- Check its mobility: see figure on the right.



To clean the steam release outlet (B) located on the lid:

- Remove the valve **(A) - fig. 10 - 11**.
- Visually check, in daylight, to see that the steam release outlet is round and not blocked **- fig. 12**. If necessary, clean with a toothpick **- fig. 16** and rinse.

To clean the safety valve (E):

- Wash the part of the safety valve located inside the lid under running water.
- Check that it is moving freely by pressing hard with a cotton swab on the ball **- fig. 17**.

To replace the pressure cooker seal:

- Replace the pressure cooker seal every year or if it has a cut.
- Only use TEFAL genuine seal designed for your product model
- When replacing the seal, please see **- fig. 14** and make sure that the words “face côté couvercle” are against the lid.

To store the pressure cooker:

- Turn the lid upside down on the pressure cooker **- fig. 18**.

If the pressure cooker has folding handles*:

- Press the handle release button **(M)**. Refer to the section headed “Folding Handles.”

* depending on model

Safety

Your pressure cooker is provided with a number of safety mechanisms:

- **Safe closing:**

- The jaws must be in contact with the edge of the lid. If not, steam will escape from underneath the pressure indicator **(D)** and steam will not build up.

- **Safe opening:**

- If the pressure cooker is under pressure, the Opening/Closing handle **(F)** cannot be operated.
- Never force the pressure cooker to open.
- Especially do not take any action on the pressure indicator **(D)**.
- Make sure that the pressure inside it has dropped.
- If you have put the Opening/Closing handle **(F)** in vertical position, while the pressure cooker was still under pressure, you cannot open it.
- Move the Opening/Closing handle back to the horizontal position and wait until the pressure indicator **(D)** is in low position.

- **Two excess pressure safety features:**

- First feature: the safety valve **(E)** releases the pressure **- fig. 19**.
- Second feature: the seal allows the pressure to be released between the lid and the pan **- fig. 20**.

If one of the two excess pressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it up.
- Check and clean the operating valve **(A)**, the steam release outlet **(B)**, the safety valve **(E)** and the seal **(I) - fig. 15 - 16 - 17**.
- If after checking and cleaning your product leaks or does not work, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.

1 - The steam is very hot when it comes out of the operating valve.
2 - When the pressure indicator rises, you cannot open the pressure cooker.
3 - As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the pressure cooker with children nearby.
4 - Beware of the steam jet.
5 - To move the pressure cooker, always use both of the carrying handles on the side.
6 - Never leave food in your pressure cooker.
7 - Never use bleach or chlorine products as they could affect the finish of the stainless steel.
8 - Never leave the lid to soak in water.
9 - Replace the seal every year or if it has a cut.
10 - Clean the pressure cooker only when it is absolutely cold, and the pressure cooker is empty.
11 - Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.
12 - Never carry the pressure cooker by the handle.

Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten year guarantee** on the pressure cooker **pan** provided that the appliance has been used according to these instructions. This guarantee covers:
  - Any defects relating to the metal structure of the pressure cooker pan,
  - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any manufacturing defects.
- **The guarantee is only valid on presentation of a proof of purchase showing its date of purchase.**

This guarantee does not cover:

- Any damage caused by misuse or improper handling of the product, especially:
  - Dropping, falls, placing in an oven*...
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

*Only pots which have a stainless steel handle and the stainless steel stew pot lid may be used in the oven.

Regulatory markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark.	On the top
Year and lot of manufacture Model number Maximum safe operating pressure (PS) Higher operating pressure (PF)	On the top of a jaw, visible when the cover is in the “Open” position
Capacity	On the outside of the pressure cooker pan

TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	• Check that the Opening/Closing handle is in vertical position and the jaws are open. • Check the way up the seal is fitted, refer to the section headed “Cleaning and Maintenance”. FACE COTE COUVERCLE OK NO
If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, check that: - The heat is turned up enough, if not turn it up. - There is enough liquid in the pan. - The operating valve is positioned on [vegetables symbol] or [poultry symbol] . - The pressure cooker is properly closed. - The seal or the side of the pan is not damaged. - The seal is properly positioned inside the lid, refer to the section headed “Cleaning and Maintenance”.
If the pressure indicator has raised but still nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, put the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator drops down. Clean the operating valve **- fig. 15** and the steam release outlet **- fig. 16** and check that the safety valve is moving freely by pressing hard with a cotton swab on the ball **- fig. 17**.

Problems	Recommendations
If steam escapes from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the lid seal is the correct way up. That the seal is in good condition, and if necessary, replace it. That the lid, the seal, its seat in the lid are clean. That the edge of the pressure cooker pan is in good condition.
If steam escapes from around the lid together with a piercing noise:	Check that the seal is not caught between the body and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the pressure indicator is in low position. If not, decompress and cool the pressure cooker under cold running water if necessary. Never take any action on the pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time is correct. The heat level was neither too low nor too high. That the operating valve was in the right position. The amount of liquid was sufficient for the cooking time.
If food has burnt in the pressure cooker:	Fill the pan with water and leave the pressure cooker to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered:	Turn off the heat. Leave the pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop down and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you cannot fix the folding handles*:	Check that: • The handle release button* is mobile. • If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you cannot fold the folding handles*:	• Do not force them to fold. • Make sure that you have pressed hard the handle release button*.

* depending on model

Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l’utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d’enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud. Seuls la cuve équipée de poignées en inox et le couvercle faitout en inox peuvent passer au four.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N’utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d’une utilisation inadéquate. Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d’ouvrir votre autocuiseur.
- N’ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N’utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu’il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d’utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N’utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes…, laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l’effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d’être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d’aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), votre autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l’extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “Avant la cuisson”.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l’huile.
- N’intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d’entretien.
- N’utilisez que des pièces d’origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions

* selon modèle

Schéma descriptif

A. Soupape de fonctionnement
B. Conduit d'évacuation de vapeur
C. Repère de positionnement de la soupape
D. Indicateur de présence de pression
E. Soupape de sécurité
F. Anse d'ouverture/fermeture
G. Couvercle autocuiseur
H*. Couvercle faitout*
I. Joint
J*. Panier vapeur*
K. Trépied
L*. Poignée de cuve fixe*
M*. bouton de déverrouillage des poignées*
N*. Poignée de cuve rabattable*
O. Cuve
P. Repère maximum de remplissage

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capa-cité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® + poignées fixes	CLIPSO® + poignées rabattables	CLIPSO® + gourmet	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Inox
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Informations normatives :
Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa
Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles

GAZ


PLAQUE ELECTRIQUE


VITROCERAM HALOGENE RADIANT


INDUCTION


ÉLECTRICITÉ SPIRALE


UTILISATION DE MANIQUES


- Votre autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

* selon modèle

- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de votre autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Joint	X1010004	X1010003	X1010003
Panier vapeur*	792185	X1030002	X1030002
Trépied	X1030007		-

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) **- fig 1**.
- Soulevez le couvercle.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Rebasculez l'arche en position horizontale et vérifiez que l'indicateur de présence de pression **(D)** est en position basse.

* selon modèle

Fermeture

Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

- Assurez-vous que l'arche est en position verticale et que les mâchoires sont ouvertes.
- Posez le couvercle sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale **- fig 2**.
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

Remplissage minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) **- fig 3**
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère **(P) - fig 4**

Pour certains aliments :
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes,… ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.

Utilisation du panier vapeur*

Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas toucher le couvercle de votre autocuiseur.

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Clipsez le trépied **(K)** sous le panier vapeur* **(J) - fig 5 - 6.**
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve **- fig 7.**

* selon modèle

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape **(A)** sur le conduit d'évacuation de vapeur **(B)** en alignant le pictogramme ● de la soupape avec le repère de positionnement de la soupape **(C)** **- fig 8**.
- Appuyez à fond **- fig 8** et tournez jusqu'à la position cuisson **- fig 9**.

Pour cuire les aliments délicats et les légumes :

- Positionnez le pictogramme  de la soupape face au repère de positionnement **(C)**.

Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme  de la soupape face au repère de positionnement **(C)**.

Pour retirer la soupape de fonctionnement :

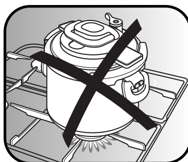
- Appuyez sur la soupape de fonctionnement **(A)** et alignez le pictogramme ● avec le repère de positionnement **(C)** **- fig 10**
- Retirez-la **- fig 11**

Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

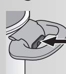
N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.

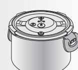


Pour rabattre les poignées :









Pour mettre les poignées en position d'utilisation :





* selon modèle

Première utilisation

- Clipsez le trépied **(K)** sous le panier vapeur* **(J) - fig 5 - 6**.
- Posez le panier vapeur* **(J)** au fond de la cuve **- fig 7**.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve **(P)**.
- Fermez votre autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement **(A)** et positionnez-la sur .
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position .
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur **- fig 1**.
- Nettoyez-le.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) **- fig 10 - 11** et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(B)** n'est pas obstrué **- fig 12**.
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Fermez votre autocuiseur **- fig 2**.
- Mettez en place la soupape **(A) - fig 8**.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson choisie **- fig 9**.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

* selon modèle

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

Fin de cuisson

Si l'indicateur de présence de pression (D) ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 13.
N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson ou , puis effectuez une décompression rapide.

Pour libérer la vapeur :

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

- **Décompression lente :** tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

- **Décompression rapide :** placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide **- fig 13**. Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position .

- **Pour les modèles dont la cuve est équipée de poignées métalliques*, utilisez des maniques.**

- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur **- fig 1**.

- Dans le cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes déshydratés, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.

* selon modèle

Nettoyage et entretien

Nettoyage de votre autocuiseur

FR

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :
- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

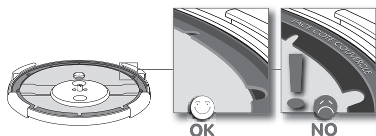
Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A) et le joint (I), vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.

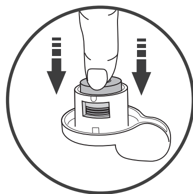
Pour nettoyer le joint du couvercle pression ou inox :
- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(I)** et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter **- fig 14** et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.

Ne dévissez jamais la vis et l'écrou situés à l'intérieur du couvercle.



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

* selon modèle



Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement **(A) - fig 10 - 11**.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** sous le jet d'eau du robinet **- fig 15**.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) situé sur le couvercle :

- Enlevez la soupape **(A) - fig 10 - 11**.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond **- fig 12**. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent **- fig 16** et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnent en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige sur la bille qui doit être mobile **- fig 17**.

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter **- fig 14** et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve **- fig 18**.

Si votre autocuiseur possède des poignées rabattables* :

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage **(M)** des poignées. Voir paragraphe “Poignées rabattables”.

* selon modèle

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**
- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression **(D)** et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression.
- **Sécurité à l'ouverture :**
- Si votre autocuiseur est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture **(F)** ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression **(D)**.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- Si vous avez basculé l'anse d'ouverture/fermeture **(F)** en position verticale, alors que l'autocuiseur était encore sous pression vous ne pouvez pas l'ouvrir.
- Rebasculez l'anse en position horizontale et attendez que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit en position basse.

- **Deux sécurités à la surpression :**
- Premier dispositif : la soupape de sécurité **(E)** libère la pression **- fig 19**.
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve **- fig 20**.

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(B)**, la soupape de sécurité **(E)** et le joint **(I)** **- fig 15 -16 - 17**.
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé TEFAL.

* selon modèle

1 - La vapeur est très chaude lorsqu’elle sort de la soupape de fonctionnement.
2 - Dès que l’indicateur de présence de pression s’élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d’enfants.
4 - Attention au jet de vapeur.
5 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
6 - Ne laissez pas séjourner d’aliments dans votre autocuiseur.
7 - N’utilisez jamais d’eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l’acier inoxydable.
8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l’eau.
9 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
10 - Le nettoyage de votre autocuiseur s’effectue impérativement à froid, l’appareil vide.
11 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d’utilisation.
12 - Ne transportez jamais votre autocuiseur par l'anse.

Garantie

- Dans le cadre de l’utilisation préconisée par le mode d’emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d’œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d’achat.

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four*, …
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre Service de Agréé TEFAL le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

*Seuls la cuve munie de poignées en inox et le couvercle faitout en inox peuvent passer au four.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le capuchon
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position “ouverture”
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

* selon modèle

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	• Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale et que les mâchoires sont écartées. • Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". FACE COTE COUVERCLE OK NO
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur ou . - Votre autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné dans le couvercle, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement **- fig 15** et le conduit d'évacuation de vapeur **- fig 16** et vérifiez à l'aide d'un coton-tige, que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté **- fig 17**.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	Vérifiez que : • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.

* selon modèle

Σημαντικές πληροφορίες ασφάλειας

Για την ασφάλειά σας, αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς:

- Οδηγία για τα δοχεία υπό πίεση
- Οδηγία για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα.
- Περιβάλλον

- Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε εμπορική, ακατάλληλη χρήση ή η μη συμμόρφωση προς τις οδηγίες απαλλάσσουν τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες και πάντοτε να ανατρέχετε στις «Οδηγίες Χρήσης».
- Όπως και με όλες τις συσκευές μαγειρικής, να την έχετε υπό στενή επίβλεψη, ιδίως όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και κοντά της βρίσκονται μικρά παιδιά.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας μέσα σε καυτό φούρνο. Μόνο δοχεία με λαβές και καπάκι από ανοξείδωτο ατσάλι μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο.
- Να προσέχετε πολύ όταν μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας ενώ βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες (ιδίως τα μεταλλικά μέρη). Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια, αν είναι απαραίτητο. Ελέγχετε τακτικά αν οι λαβές της χύτρας είναι σωστά τοποθετημένες. Σφίξτε τις αν είναι απαραίτητο.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για το σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε.
- Η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει υπό πίεση. Η μη ενδεδειγμένη ή λανθασμένη χρήση της ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς από ζεμάτισμα. Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας είναι καλά κλεισμένη πριν να αρχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Κλείσιμο».
- Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται στη θέση αποσυμπίεσης πριν να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας.
- Μην πιέζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να την ανοίξετε. Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι έχει πέσει η πίεση στο εσωτερικό της. Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Ασφάλεια».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό, καθώς έτσι θα υποστεί σοβαρές ζημίες. Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο εσωτερικό της κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε πηγές θερμότητας που είναι συμβατές με τη χύτρα ταχύτητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μην παρασκευάζετε ποτέ συνταγές με γάλα στη χύτρα ταχύτητας.
- Μην χρησιμοποιείτε θαλασσινό αλάτι στη χύτρα ταχύτητας, χρησιμοποιήστε μαγειρικό αλάτι στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα δύο τρίτα (ένδειξη μέγιστης στάθμης).
- Για τρόφιμα που φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά ή αφυδατωμένα φρούτα, μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το μισό. Για κάποιες σούπες με βάση την κολοκύθα και τα κολοκυθάκια, αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει για μερικά λεπτά, κατόπιν κρυώστε την βάζοντάς την κάτω από την κρύα βρύση.
- Όταν μαγειρεύετε κρέας με επιφανειακή εξωτερική μεμβράνη (π.χ. γλώσσα κ.λπ.) που ενδέχεται να φουσκώσει με την πίεση, μην καρφώνετε ποτέ το κρέας όταν η πέτσα του φαίνεται φουσκωμένη υπό πίεση, γιατί μπορεί να ζεματιστείτε. Καλό είναι να χαρακώσετε το κρέας πριν να το μαγειρέψετε.
- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με πηχτή υφή (π.χ., φάβα, ρεβέντι κ.λπ.), πρέπει να ανακινήσετε ελαφρώς τη χύτρα ταχύτητας πριν να την ανοίξετε, για να βεβαιωθείτε ότι αυτά τα τρόφιμα δεν θα εκτιναχθούν.
- Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι οι βαλβίδες δεν είναι φραγμένες πριν από τη χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Πριν το μαγείρεμα».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ως φριτέζα με χρήση καυτού λαδιού υπό πίεση.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας με άλλο τρόπο πέραν όσων περιγράφονται στις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL τα οποία σχεδιάστηκαν για το δικό σας μοντέλο προϊόντος. Αυτό σημαίνει ειδικά να χρησιμοποιείτε καλάθι και καπάκι TEFAL.
- Οι ατμοί αλκοόλ είναι εύφλεκτοι. Φέρτε το αλκοόλ σε βρασμό δύο λεπτά πριν να τοποθετήσετε το καπάκι. Παρακολουθείτε στενά τη συσκευή σας όταν παρασκευάζετε συνταγές με βάση το αλκοόλ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να αποθηκεύσετε όξινα ή αλμυρά φαγητά πριν και μετά το μαγείρεμα, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημία στο σώμα της χύτρας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με διπλωμένες λαβές*.

Τηρήστε αυτές τις οδηγίες

* ανάλογα με το μοντέλο

Διάγραμμα περιγραφής

- **A.** Βαλβίδα λειτουργίας
- **B.** Έξοδος ατμού
- **C.** Ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας
- **D.** Ένδειξη πίεσης
- **E.** Βαλβίδα ασφαλείας
- **F.** Λαβή για άνοιγμα/ κλείσιμο
- **G.** Καπάκι χύτρας ταχύτητας
- **H*.** Απλό καπάκι*
- **I.** Λάστιχο στεγανότητας
- **J*.** Καλάθι ατμού*
- **K.** Βάση καλαθιού
- **L*.** Σταθερή λαβή σκεύους*
- **M*.** Πλήκτρο απελευθέρωσης λαβής*
- **N*.** Πτυσσόμενη λαβή σκεύους*
- **O.** Σκεύος
- **P.** Γραμμή μέγιστης στάθμης

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος βάσης της χύτρας ταχύτητας - Κωδικοί

Χωρητικότητα	Ø Χύτρας	Ø Βάσης	CLIPSO® + σταθερές λαβές	CLIPSO® + Αναδιπλούμενες λαβές	CLIPSO® + gourmet	Υλικό σώματος και καπακιού
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Ανοξείδωτος χάλυβας
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	Ανοξείδωτος χάλυβας
6 L	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	Ανοξείδωτος χάλυβας
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	Ανοξείδωτος χάλυβας
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	Ανοξείδωτος χάλυβας

Πληροφορίες προτύπων
Ανώτατο όριο πίεσης λειτουργίας: 80 kPa
Μέγιστο όριο πίεσης ασφαλείας: 120 kPa

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΑΕΡΙΟ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΑΛΟΓΟΝΟΥ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ

ΕΠΑΓΩΓΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΣΠΙΡΑΛ

ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΓΑΝΤΙΩΝ


- Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.

Μην θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα σας ενώ είναι άδεια, γιατί ενδέχεται να της προξενήσετε ζημία.

* ανάλογα με το μοντέλο

- Όταν χρησιμοποιείτε ένα ηλεκτρικό μάτι ή επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι το μέγεθος της εστίας δεν είναι μεγαλύτερο από το μέγεθος της βάσης της χύτρας ταχύτητας.
- Σε μία κεραμική εστία ή εστία αλογόνου, να προσέξετε πάντοτε να είναι καθαρή και στεγνή η βάση της χύτρας ταχύτητας.
- Σε μία εστία υγραερίου, η φλόγα δεν πρέπει να γλύφει πέρα από τη διάμετρο της βάσης της χύτρας ταχύτητας.

Σε όλες τις εστίες, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας είναι σωστά κεντραρισμένη.

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα παρακάτω εξαρτήματα για τις χύτρες ταχύτητας διατίθενται στα καταστήματα:

Εξαρτήματα			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Λάστιχο στεγανότητας	X1010004	X1010003	X1010003
Καλάθι ατμού*	792185	X1030002	X1030002
Βάση καλαθιού	X1030007		-

- Για να αντικαταστήσετε άλλα εξαρτήματα ή για επισκευές, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις TEFAL της περιοχής σας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα TEFAL τα οποία σχεδιάστηκαν για το δικό σας μοντέλο προϊόντος.

Χρήση

Άνοιγμα

- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο από την οριζόντια στην κάθετη θέση (ανοιχτές σιαγόνες) **- σχ. 1**.
- Σηκώστε το καπάκι.

Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:

- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο ξανά στην οριζόντια θέση και βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη πίεσης **(D)** βρίσκεται στη χαμηλή θέση.

* ανάλογα με το μοντέλο

Κλείσιμο

Οι σιαγόνες πρέπει να έρχονται σε επαφή με το άκρο του καπακιού.

- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο βρίσκεται στην κάθετη θέση και ότι οι σιαγόνες είναι ανοιχτές.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στη χύτρα ταχύτητας, φροντίζοντας να το βάλετε σωστά.
- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο από την κάθετη στην οριζόντια θέση **- σχ. 2**.
- Ασκήστε λίγη δύναμη στην άκρη κατά το κλείσιμο για να ενεργοποιήσετε το μηχανισμό ασφάλισης.
- Όταν το καπάκι βρίσκεται στην κλειστή θέση, είναι φυσιολογικό να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα επάνω στη χύτρα ταχύτητας.

Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:

- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο βρίσκεται σωστά στη θέση του.

Μέγιστο και ελάχιστο γέμισμα

- Ελάχιστο 250 ml (2 ποτήρια) **- σχ. 3**.
- Μέγιστο γέμισμα κατά τα δύο τρίτα **- σχ. 4**.

Για κάποια τρόφιμα:

- Για τρόφιμα που φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά ή αφυδατωμένα φρούτα, μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το μισό. Για τις σούπες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την ταχεία αποσυμπίεση.

Χρήση του καλαθιού ατμού*

Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας ταχύτητας.

- Βάλτε 750 ml νερό μέσα στη χύτρα.
- Βάλτε τη βάση (K) κάτω από το καλάθι ατμού* **(J) - σχ. 5 - 6**.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον πάτο της χύτρας **- σχ. 7**.

EL

* ανάλογα με το μοντέλο

Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας

- Βάλτε τη βαλβίδα ασφαλείας **(A)** επάνω στην έξοδο εκτόνωσης ατμού **(B)** στο σύμβολο ● της βαλβίδας με την ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας **(C) - σχ. 8**.
- Πιέστε προς τα κάτω με δύναμη **- σχ. 8** και στρέψτε την στη θέση μαγειρέματος **- σχ. 9**.

Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα τρόφιμα και λαχανικά:

- Τοποθετήστε το σύμβολο της βαλβίδας εμπρός από την ένδειξη τοποθέτησης της βαλβίδας **(C)**.

Για να μαγειρέψετε κρέας, ψάρια και κατεψυγμένα τρόφιμα:

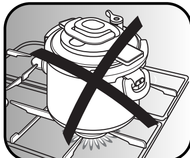
- Τοποθετήστε το σύμβολο της βαλβίδας εμπρός από την ένδειξη τοποθέτησης της βαλβίδας **(C)**.

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας:

- Πιέστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** και ευθυγραμμίστε το σύμβολο ● με την ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας **(C) - σχ. 10**.
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας **- σχ. 11**.

Πτυσσόμενες λαβές*

Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με διπλωμένες λαβές.

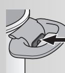


Πριν από τη χρήση, μην παραλείψετε να αφαιρέσετε τις ετικέτες από κάθε λαβή.

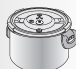
Μην επιχειρήσετε να διπλώσετε τις λαβές χωρίς να πιέσετε τα πλήκτρα απελευθέρωσης.

 **Για να αναδιπλώσετε τις λαβές:**









 **Για να θέσετε τις λαβές στη θέση λειτουργίας:**





* ανάλογα με το μοντέλο

Πρώτη χρήση

- Βάλτε τη βάση **(K)** κάτω από το καλάθι ατμού* **(J)** **- σχ. 5 - 6**.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού* **(J)** μέσα στη χύτρα ταχύτητας **- σχ. 7**.
- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας ως την ένδειξη στάθμης δύο τρίτων **(P)**

με κρύο νερό.

- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** και τοποθετήστε την στο .
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με τη μέγιστη ισχύ.
- Μόλις αρχίσει να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα, χαμηλώστε τη φωτιά και υπολογίστε 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά σβήστε τη φωτιά.
- Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας στη θέση .
- Μόλις πέσει η ένδειξη πίεσης **(D)**, η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας **- σχ. 1**.
- Πλύνετέ την.

Πριν να μαγειρέψετε

- Πριν από κάθε χρήση, σηκώστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A) - σχ. 10 - 11** και ελέγξτε την οπτικά, σε φυσικό φως, για να δείτε αν είναι φραγμένη η έξοδος εκτόνωσης ατμού **(B) - σχ. 12**.
- Ελέγξτε αν μπορεί να μετακινηθεί η βαλβίδα ασφαλείας: Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Καθαρισμός και Συντήρηση».
- Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας **- σχ. 2**.
- Βάλτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** στη θέση της **- σχ. 8**.
- Πιέστε προς τα κάτω με δύναμη και στρέψτε την στη θέση μαγειρέματος **- σχ. 9**.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας είναι καλά κλεισμένη πριν να αρχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με τη μέγιστη ισχύ.

* ανάλογα με το μοντέλο

Κατά το μαγείρεμα

- Χαμηλώστε τη φωτιά μόλις η βαλβίδα λειτουργίας αρχίσει να βγάζει ατμό με σταθερό ρυθμό, κάνοντας ένα σταθερό συριγμό.
- Υπολογίστε το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τη συνταγή.
- Βεβαιωθείτε ότι κατά το μαγείρεμα η βαλβίδα λειτουργίας εκπέμπει σταθερό συριγμό. Αν ο ατμός δεν επαρκεί, ανεβάστε λίγο τη θερμοκρασία, διαφορετικά χαμηλώστε την.

Τέλος μαγειρέματος

Αν η ένδειξη πίεσης (D) δεν πέσει, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από την κρύα βρύση - σχ. 13.

Μην παρέμβετε ποτέ επί της ένδειξης πίεσης.

Αν κατά την εκτόνωση του ατμού παρατηρήσετε μη φυσιολογικές ριπές, στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση μαγειρέματος ή , κατόπιν πραγματοποιήστε ταχεία αποσυμπίεση.

Για να εκτονώσετε τον ατμό:

- Μόλις κλείσετε τη φωτιά, έχετε δύο επιλογές:

- **Αργή αποσυμπίεση:** Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** στη θέση . Μόλις πέσει η ένδειξη πίεσης **(D)**, η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση.

- **Ταχεία αποσυμπίεση:** Βάλτε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από την κρύα βρύση - **σχ. 13**. Μόλις η ένδειξη πίεσης **(D)** πέσει, η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση. Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** στη θέση .

- **Για τα μοντέλα με κάδο με μεταλλικές λαβές*, χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια.**

- Μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας - **σχ. 1**.

- Αν μαγειρεύετε πηχτά τρόφιμα ή αποξηραμένα λαχανικά, μην πραγματοποιήσετε αποσυμπίεση. Περιμένετε να πέσει η ένδειξη πίεσης πριν να ανοίξετε τη χύτρα. Προγραμματίστε να μειώσετε λίγο το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος.

* ανάλογα με το μοντέλο

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός της χύτρας ταχύτητας

Για καλύτερη λειτουργία, φροντίστε να ακολουθείτε τις παρακάτω συμβουλές καθαρισμού και συντήρησης κάθε που χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας..

EL

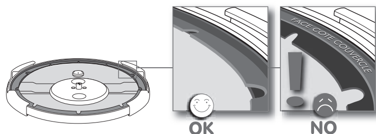
- Μετά από κάθε χρήση, πλύνετε τη χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Επίσης, πλύνετε το καλάθι ατμού*.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο.
- Μην θερμαίνετε τη χύτρα σας όταν είναι άδεια.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας:
- Καθαρίστε την με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.
- Αν στο εσωτερικό της ανοξείδωτης χύτρας εμφανίζονται ιριδίζοντες αντικατοπτρισμοί, καθαρίστε την με λίγο ξύδι.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της χύτρας ταχύτητας:
- Καθαρίστε την με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας:
- Καθαρίστε το καπάκι με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το λάστιχο ή το ανοξείδωτο μέρος του καπακιού:
- Μετά τη χρήση της χύτρας ταχύτητας, καθαρίζετε πάντοτε το λάστιχο **(I)** και την υποδοχή του.
- Για να τοποθετήσετε ξανά το λάστιχο του καπακιού, δείτε το σχεδιάγραμμα **- σχ. 14** και φροντίστε οι λέξεις "face côté couvercle" να ακουμπάνε στο καπάκι.



Οι λεκέδες και οι γρατζουνιές που ενδέχεται να εμφανιστούν μετά από παρατεταμένη χρήση δεν επηρεάζουν την ποιότητα του μετάλλου.

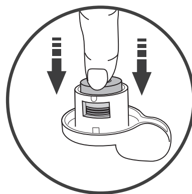
Μπορείτε να πλύνετε το σκεύος της χύτρας ταχύτητας, καθώς και το καλάθι ατμού, στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού πρώτα αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) και το λάστιχο (I), μπορείτε να πλύνετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Μην ξεβιδώνετε ποτέ τη βίδα και το παξιμάδι εντός του καπακιού.

Μην πλένετε ποτέ το λάστιχο στο πλυντήριο πιάτων.

* ανάλογα με το μοντέλο



Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A) - σχ. 10 - 11**.
- Πλύνετε τη βαλβίδα ασφαλείας **(A)** κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης **- σχ. 15**.
- Ελέγξτε αν μπορεί να κινηθεί: βλ. σχήμα δεξιά.

Για να καθαρίσετε την έξοδο απελευθέρωσης ατμού (B) που βρίσκεται επάνω στο καπάκι:

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα **(A) - σχ. 10 - 11**.
- Ελέγξτε οπτικά, σε φυσικό φως, για να διαπιστώσετε αν η έξοδος απελευθέρωσης ατμού είναι στρογγυλή και δεν είναι μπλοκαρισμένη **- σχ. 12**. Αν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την με μία οδοντογλυφίδα **- σχ. 16** και ξεπλύνετέ την.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (E):

- Κλείστε το μέρος της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται μέσα στο καπάκι με τρεχούμενο νερό.
- Ελέγξτε αν κινείται ανεμπόδιστα, πιέζοντας τη σφαίρα της με δύναμη με μία μπατονέτα **- σχ. 17**.

Για να αντικαταστήσετε το λάστιχο της χύτρας ταχύτητας:

- Αντικαταστήστε το λάστιχο της χύτρας ταχύτητας μία φορά το χρόνο ή αν παρουσιάσει μία ρωγμή.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια λάστιχα TEFAL τα οποία σχεδιάστηκαν για το δικό σας μοντέλο προϊόντος.
- Για να αντικαταστήσετε το λάστιχο, βλ.**- σχ. 14** και φροντίστε οι λέξεις “face côté couvercle” να ακουμπάνε στο καπάκι.

Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα ταχύτητας:

- Γυρίστε το καπάκι ανάποδα επάνω στη χύτρα **- σχ. 18**.

Αν η χύτρα ταχύτητας διαθέτει αναδιπλούμενες λαβές*:

- Πιέστε το πλήκτρο απελευθέρωσης της λαβής **(M)**. Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Αναδιπλούμενες λαβές».

* ανάλογα με το μοντέλο

Ασφάλεια

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει ορισμένους μηχανισμούς ασφαλείας:

- **Κλείσιμο ασφαλείας:**

- Οι σιαγόνες πρέπει να έρχονται σε επαφή με το άκρο του καπακιού. Διαφορετικά, θα διαφεύγει ατμός κάτω από την ένδειξη πίεσης **(D)** και δεν θα συσσωρευτεί ατμός στο εσωτερικό.

- **Άνοιγμα ασφαλείας:**

- Αν η χύτρα ταχύτητας βρίσκεται υπό πίεση, η λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο **(F)** δεν μπορεί να λειτουργήσει.
- Μην πιέζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να την ανοίξετε.
- Ειδικά, μην παρέμβετε με οποιονδήποτε τρόπο στην ένδειξη πίεσης **(D)**.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει πέσει η πίεση στο εσωτερικό.
- Αν έχετε θέσει τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο **(F)** σε κάθετη θέση, ενώ η χύτρα ταχύτητας εξακολουθούσε να βρίσκεται υπό πίεση, δεν είναι δυνατό να την ανοίξετε.
- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο ξανά στην οριζόντια θέση και περιμένετε μέχρι η ένδειξη πίεσης **(D)** να βρίσκεται στη χαμηλή θέση.

- **Δύο έξτρα λειτουργίες προστασίας από την πίεση:**

- Πρώτη λειτουργία: η βαλβίδα ασφαλείας **(E)** εκτονώνει την πίεση **- σχ. 19**.
- Δεύτερη λειτουργία: το λάστιχο επιτρέπει εκτόνωση της πίεσης μεταξύ καπακιού και σκεύους **- σχ. 20**.

Αν ενεργοποιηθεί ένα από αυτά τα δύο συμπληρωματικά συστήματα προστασίας από την πίεση:

- Σβήστε τη φωτιά.
- Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε την.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα ασφαλείας **(A)**, την έξοδο απελευθέρωσης ατμού **(B)**, τη βαλβίδα ασφαλείας **(E)** και το λάστιχο **(I) - σχ. 15 - 16 - 17**.
- Αν, αφού ελέγξετε και καθαρίσετε τη χύτρα σας, εξακολουθεί να παρουσιάζει διαρροή ή να μη λειτουργεί, φέρτε την σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.

1 - **Ο ατμός είναι πολύ καυτός όταν βγαίνει από τη λαβίδα λειτουργίας.**
2 - **Όταν η ένδειξη πίεσης ανεβεί, δεν μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας.**
3 - **Όπως και με όλες τις συσκευές κουζίνας, επιβλέπετε στενά το μαγείρεμά σας αν βρίσκονται παιδιά κοντά στη χύτρα ταχύτητας.**
4 - **Προσέξτε τη ριπή ατμού.**
5 - **Για να μετακινήσετε τη χύτρα ταχύτητας, χρησιμοποιείτε πάντοτε και τις δύο λαβές μεταφοράς στις δύο πλευρές.**
6 - **Μην αφήνετε ποτέ φαγητό μέσα στη χύτρα ταχύτητας.**
7 - **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο, καθώς είναι δυνατό να επηρεάσουν το φινίρισμα του ανοξείδωτου χάλυβα.**
8 - **Μην αφήνετε ποτέ το καπάκι να μουλιάζει στο νερό.**
9 - **Αντικαταστήστε το λάστιχο μία φορά το χρόνο ή αν παρουσιάσει μία ρωγμή.**
10 - **Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο όταν είναι εντελώς κρύα και άδεια.**
11 - **Μετά από 10 χρόνια χρήσης φέρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.**
12 - **Μη μεταφέρετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας από τη λαβή.**

Εγγύηση

- Η νέα χύτρα ταχύτητας TEFAL που αγοράσατε συνοδεύεται από **δεκαετή εγγύηση** του **σκεύους** της χύτρας ταχύτητας, υπό την προϋπόθεση ότι η χρήση της γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Αυτή η εγγύηση καλύπτει:
  - Τυχόν ελαττώματα όσον αφορά τη δομή του μετάλλου του σκεύους της χύτρας ταχύτητας,
  - Οποιαδήποτε πρόωρη υποβάθμιση της μεταλλικής βάσης.

• **Για τα άλλα μέρη, παρέχεται εγγύηση ενός έτους για ανταλλακτικά και κόστος εργασίας** (εκτός αν η ισχύουσα νομοθεσία της χώρας σας δηλώνει άλλως). Αυτή η εγγύηση καλύπτει τυχόν κατασκευαστικά ελαττώματα.

- Η εγγύηση ισχύει μόνο αν προσκομίσετε αποδεικτικό αγοράς, όπου να φαίνεται η ημερομηνία αγοράς.

Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει:

- Οποιαδήποτε ζημία λόγω κακής χρήσης ή ακατάλληλου χειρισμού του προϊόντος, ιδίως:
  - Πτώση, τοποθέτηση σε φούρνο* κ.λπ.
- Μόνο τα εξουσιοδοτημένα κέντρα της TEFAL μπορούν να πραγματοποιήσουν σέρβις που καλύπτεται από την εγγύηση.
- Επικοινωνήστε με τον παρακάτω αριθμό εξυπηρέτησης για τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

EL

*Μόνο σκεύη με ανοξείδωτες λαβές και το απλό ανοξείδωτο καπάκι μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο.

Ρυθμιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό ή εμπορικό σήμα του κατασκευαστή	Στο επάνω μέρος
Έτος και παρτίδα κατασκευής Αριθμός μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλούς λειτουργίας (PS) Υψηλότερη πίεση ανοίγματος (PF)	Στο επάνω μέρος μίας σιαγόνας, ορατό όταν το καπάκι βρίσκεται στη θέση «Ανοιχτό»
Χωρητικότητα	Στο εξωτερικό του σκεύους της χύτρας ταχύτητας

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	• Ελέγξτε αν η λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο βρίσκεται στην κάθετη θέση και οι σιαγόνες είναι ανοιχτές. • Ελέγξτε την κατεύθυνση τοποθέτησης του λάστιχου, ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Καθαρισμός και Συντήρηση». FACE COTE COUVERCLE OK NO
Αν η χύτρα ταχύτητας θερμανθεί υπό πίεση χωρίς να περιέχει υγρό:	Πάρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
Αν η ένδειξη πίεσης δεν ανέβηκε και δεν διαφεύγει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα πρώτα λεπτά. Αν το πρόβλημα επιμείνει, ελέγξτε ότι: - Η φωτιά είναι αρκετά δυνατή, αν όχι, δυναμώστε την. - Υπάρχει αρκετό υγρό μέσα στο σκεύος. - Έχετε τοποθετήσει τη βαλβίδα λειτουργίας ή . - Η χύτρα ταχύτητας είναι καλά κλεισμένη. - Το λάστιχο ή το πλαϊνό του σκεύους δεν φέρουν ζημία. - Το λάστιχο έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στο καπάκι, ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Καθαρισμός και Συντήρηση».
Αν η ένδειξη πίεσης ανέβηκε αλλά εξακολουθεί να μην διαφεύγει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα πρώτα λεπτά. Αν το πρόβλημα επιμείνει, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό, μέχρι να πέσει η ένδειξη πίεσης. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **- σχ. 15** και την έξοδο απελευθέρωσης ατμού **- σχ. 16** και ελέγξτε αν η βαλβίδα ασφαλείας μετακινείται ανεμπόδιστα, πιέζοντάς την με δύναμη επάνω στη σφαίρα με μία μπατονέτα **- σχ. 17**.

Προβλήματα	Συστάσεις
Αν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι, ελέγξτε:	Αν το καπάκι είναι σωστά κλεισμένο. Αν το λάστιχο του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά. Αν το λάστιχο βρίσκεται σε καλή κατάσταση και, αν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε το. Αν το καπάκι, το λάστιχο και η θέση του μέσα στο καπάκι είναι καθαρά. Αν το άκρο του σκεύους της χύτρας ταχύτητας βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
Αν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι κάνοντας διαπεραστικό θόρυβο:	Ελέγξτε μήπως έχει πιαστεί το λάστιχο ανάμεσα στο σκεύος και το καπάκι.
Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Ελέγξτε αν η ένδειξη πίεσης βρίσκεται σε χαμηλή θέση. Αν όχι, αποσυμπιέστε και κρυώστε τη χύτρα ταχύτητας βάζοντάς την, αν είναι απαραίτητο, κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Μην παρέμβετε ποτέ επί της ένδειξης πίεσης.
Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί ή αν έχει καεί, ελέγξτε:	Αν είναι σωστός ο χρόνος μαγειρέματος. Αν το επίπεδο θερμότητας ήταν πολύ υψηλό ή πολύ χαμηλό. Αν η βαλβίδα λειτουργίας βρισκόταν στη θέση της. Αν η ποσότητα υγρού ήταν αρκετή για το χρόνο μαγειρέματος.
Αν το φαγητό κάηκε μέσα στη χύτρα ταχύτητας:	Γεμίστε το σκεύος με νερό και αφήστε τη χύτρα να μουλιάσει για λίγο πριν να την πλύνετε. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο.
Αν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας:	Σβήστε τη φωτιά. Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει χωρίς να τη μετακινήσετε. Περιμένετε να πέσει η ένδειξη πίεσης και ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας. Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, την έξοδο απελευθέρωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο. Αν το πρόβλημα επιμείνει, πάρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
Αν δε μπορείτε να στερεώσετε τις αναδιπλούμενες λαβές*:	Ελέγξτε ότι: • Το πλήκτρο απελευθέρωσης λαβής* μπορεί να κινηθεί. • Αν το πρόβλημα επιμείνει, πάρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
Αν δε μπορείτε να διπλώσετε τις αναδιπλούμενες λαβές*:	• Μην τις πιέζετε για να διπλώσουν. • Βεβαιωθείτε ότι πιέσατε με δύναμη το πλήκτρο απελευθέρωσης λαβής*.

* ανάλογα με το μοντέλο

Önemli güvenlik bilgileri

Güvenliğiniz açısından, bu cihaz ilgili standart ve düzenlemelere uygun olarak tasarlanmıştır:
- Basınçlı cihazlara ilişkin direktif
- Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler
- Çevre

• Bu cihaz yalnızca ev içinde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazın ticari bir amaçla kullanılması veya bu kullanım talimatlarına uyulmaması durumunda, üretici sorumluluk kabul etmez ve cihaz garanti dışı kalır.
• Lütfen bu "Kullanım Kılavuzu"nda verilen talimatları dikkatlice okuyun ve kitapçığı ileride başvurmak üzere muhafaza edin.
• Diğer pişirme cihazlarında olduğu gibi, basınçlı pişirme cihazınızı çocukların bulunduğu ortamlarda kullanırken özel bir dikkat gösterin.
• Pişirme cihazınızı asla sıcak fırın üzerine yerleştirmeyin. Yalnızca paslanmaz çelik sap ve paslanmaz çelik gövdeye sahip olan cihazlar fırın içine konulabilirler.
• Pişirme cihazınızı basınç altında taşırken çok dikkatli olun. Sıcak yüzeylere asla dokunmayın (bilhassa da sıcak kısımlar). Tutma saplarını ve düğmeleri kullanın. Gerekirse eldiven kullanın. Tencerenin tutma saplarının doğru bir şekilde takıldığını düzenli olarak kontrol edin. Gerekirse sıkıştırın.
• Bu cihazı tasarım amacı dışında bir amaçla kullanmayın.
• Bu cihaz yiyeceklerin basınç altında pişirilmelerini sağlar. Uygun veya doğru olmayan bir şekilde kullanılması kazalara sebep olabilir. Kullanmaya başlamadan önce, tencerenin kapağının doğru bir şekilde kapanmış olduğunu daima kontrol edin. "Kapağın kapatılması" bölümüne bkz.
• Tencerenin kapağını açmadan önce, valfin basınç boşaltma konumunda olduğunu daima kontrol edin.
• Tencerenin kapağını asla zorlayarak açmayın. Tencere içindeki basıncın düştüğünü daima kontrol edin. "Güvenlik" bölümüne bkz.
• Tencereyi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın; ciddi şekilde hasar görmesine neden olursunuz. Pişirme sırasında içinde yeterli sıvı bulunduğundan daima emin olun.
• Kullanım talimatlarıyla uyumlu olarak, tencerenize uygun sıcaklık kaynaklarını kullanın.
• Düdüklü tencereniz içinde asla sütlü tarifler hazırlamayın.
• Tencerenin içinde deniz suyu kullanmayın; pişirme sonunda sofra tuzu ekleyin.
• Tencereyi asla 2/3'ünden fazla oranda doldurmayın (maksimum çizgisi).
• Pirinç, kurutulmuş sebze veya meyve gibi piştiğinde gevşeyen besinler için, tencereyi asla yarısını geçecek şekilde doldurmayın. Örneğin bal kabağı, kabak gibi bazı sebzelerden çorba hazırladığınızda, tencerenin birkaç dakika kadar soğumasını bekleyin ve ardından soğuk su altına tutun.
• Örneğin dil gibi, piştiğinde hacmi artabilecek şekilde üzerinde bir katmanı bulunan etleri pişirdikten sonra, şişkin görünmesi durumunda, sıcak sıvı sıçrayabileceğinden asla bıçak saplamayın. Pişirmeden önce yüzey derisini delmenizi tavsiye ederiz.
• Kalın dokulu besinleri pişirirken (ışkın, kuru bezelye), bu besinlerin sıçramamalarından emin olmak için, tencerenin kapağı açılmadan önce sallanması gerekir.
• Kullanmadan önce, vafların sıkışmamış olduklarını daima kontrol edin. "Pişirme öncesi" bölümüne bkz.
• Basınçlı pişiriciyi, basınç altında yağlı kızartma yapmak için kullanmayın.
• Güvenlik sisteminde, temizlemek ve bakım amaçlı olarak talimatlarda belirlenenlerin dışında bir müdahalede asla bulunmayın.
• Yalnızca model ile uyumlu orijinal TEFAL parçalarını kullanın. Bu bilhassa da bir TEFAL tava ve kapak kullanılması anlamına gelmektedir.
• Alkol buharı alev alabilir özelliktedir. Kapağı kapatmadan önce alkolü iki dakika kadar kaynatın. Alkol içeren tarifleri hazırlarken cihazınızın başından ayrılmayın.
• Pişirme öncesinde veya sonrasında, tencerenizi tuzlu veya asitli gıdaları muhafaza etmek için kullanmayın.
• Tencereyi bir sıcaklık kaynağı üzerine asla tutma sapları katlanmış* halde yerleştirmeyin.

Bu talimatları saklayın

* modeline göre değişir

Açıklayıcı şema

A. Çalıştırma subabı
B. Buhar tahliye çıkışı
C. Valf pozisyon ayar göstergesi
D. Basınç göstergesi
E. Emniyet valfı
F. Açma/kapama tutma sapı
G. Düdüklü tencere kapağı
H*. Tencere kapağı*
I. Sızdırmazlık contası
J*. Buhar sepeti*
K. Ayaklı destek
L*. Tencere tutacağı*
M*. Tutma sapı kaldırma düğmesi*
N*. Katlanabilir tencere tutma sapı*
O. Kapak
P. Maksimum doldurma çizgisi

TR

Özellikler

Düdüklü tencere tabanının çapı - referanslar

Kapa-site	Ø Pişirici	Ø Taban	CLIPSO® + sabit tutacaklar	CLIPSO® + katlanan tutacaklar	CLIPSO® + gourmet	Metal gövde ve kapak
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Paslanmaz çelik
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Standart bilgiler:
Üst çalıştırma basınç sınırı: 80 kPa
Maksimum güvenlik basınç sınırı: 120 kPa

Uygun sıcaklık kaynakları

GAZ



ELEKTRIKLI OCAK



SERAMİK CAM HALOJEN RADYAN



ELEKTRİK ENDÜKSİYONU



SPİRAL İNDÜKSİYON



ELDIVEN KULLANIMI



- Tencerenizi her türlü ısıtma donanımı ile kullanabilirsiniz. İndüksiyonlu ocaklar da dâhildir.

Tencerenizi asla içi boşken ısıtmayın, aksi halde zarar verebilirsiniz.

* modeline göre değişir

- Elektrikli bir ocak veya indüksiyon ocağı kullanıyorsanız, ocağın ısıtma yüzeyinin tencerenin boyutlarını geçmemesine dikkat edin.
- Bir seramik veya halojen ocak üzerinde, tencerenin tabanının temiz ve kuru olduğuna daima dikkat edin.
- Gaz ocağı üzerinde, alevlerin tencere tabanının çapını aşmaması gerekmektedir.

Tüm ocaklar üzerinde, tencerenin doğru bir şekilde ortalanmasına dikkat edin.

TEFAL AKSESUARLARI

- Aşağıdaki düdüklü tencere aksesuarları satış mağazalarından edinilebilir:

Aksesuarlar			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Sızdırmazlık contası	X1010004	X1010003	X1010003
Buhar sepeti*	792185	X1030002	X1030002
Ayaklı destek	X1030007		-

- Parça değişimleri veya onarımları için, lütfen bulunduğunuz bölgenin yetkili TEFAL servisine başvurun.
- Yalnızca ürün modeliniz ile uyumlu orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

Kullanım

Açılış

- Açma/Kapama kolunu yatay pozisyondan dikey pozisyona getirin (çeneler açık). **- Şek. 1**.
- Kapağı kaldırın.

Kapağı açamıyorsanız:

- Açma/Kapama kolunu yatay pozisyonuna geri getirin, basınç göstergesinin **(D)** düşük konumda olduğunu kontrol edin.

* modeline göre değişir

Kapanış

Çenelerin kapağın kenarıyla temas etmesi gerekir.

- Açma/Kapama kolunun dikey pozisyonda ve çenelerin açık olduklarını kontrol edin.
- Kapağı tencerenin üzerine yerleştirin, yerine doğru bir şekilde oturmasına dikkat edin.
- Açma/Kapama kolunu dikey pozisyondan yatay pozisyona getirin **- Şek. 2**.
- Kilitleme mekanizmasını harekete geçirmek için, son aşamada biraz güç uygulayın.
- Kapalı pozisyona geldiğinde, kapağın tencere üzerinde serbest bir şekilde dönmesi normaldir.

Kapağı kapatamıyorsanız:

- Sızdırmazlık contasının yerine düzgün bir şekilde takılmış olduğunu kontrol edin.

TR

Minimum ve maksimum doldurma

- Minimum 250 ml (2 bardak) **- Şek. 3**.
- Maksimum 2/3 dolu **- Şek. 4**.

Bazı besinler için:

- Pirinç, kurutulmuş sebze veya meyve gibi piştiğinde gevşeyen besinler için, tencereyi asla yarısını geçecek şekilde doldurmayın. Çorbalar için, çabuk basınç çıkarma fonksiyonunu kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Buhar sepetinin kullanılması*

Buhar sepeti* içindeki besinlerin tencerenin kapağı ile temas etmemesi gerekir.

- Tencere içine 750 ml su doldurun.
- Sac ayağı **(K)** buhar sepetinin * **(J)** altına yerleştirin **- Şek. 5 - 6**.
- Buhar sepetini tencerenin tabanına yerleştirin - **Şek. 7**.

* modeline göre değişir

Kumanda valfının kullanımı

- Buhar tahliyesi çıkışı **(B)** üzerine kumanda valfını **(A)** koyun. Valfın ● sembolünün valf konum işareti ile **(C)** eşleşmesini sağlayın **- Şek. 8**.
- Güçlüce aşağı doğru bastırın **-Şek.8** ve pişirme pozisyonuna çevirin **- Şek. 9**.

Hassas besin ve sebzeler pişirmek için:
- sembolünü valfin pozisyon işaretinin **(C)** önüne getirin.

Et, balık ve donmuş gıda pişirmek için:
- sembolünü valfin pozisyon işaretinin **(C)** önüne getirin

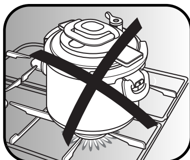
Kumanda valfını çıkarmak için:
- Kumanda valfını bastırın ve sembolün, **(A)** valf pozisyonu ● sembolü ile **(C)** eşleşmesini sağlayın **- Şek. 10**.
- Kumanda valfını çıkarın **- Şek. 11**.

Tutma Saplarının katlanması*

Kullanmadan önce, tutma saplarının her birinin üzerindeki etiketleri kaldırdığınızdan emin olun.

Tutma sapları kaldırma düğmelerini bastırmadan katlamayı denemeyin.

Tencereyi bir sıcaklık kaynağı üzerine asla tutma saplarını katlanmış halde yerleştir-meyin.

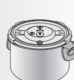


Tutma saplarını katlamak için:









Tutma saplarını çalışma pozi-syonuna getirin:





* modeline göre değişir

İlk kullanım

- Ayaklı desteği **(K)** buhar sepetinin * **(J)** altına yerleştirin **- Şek. 5 - 6**.
- Buhar sepetini* **(J)** tencere içine yerleştirin **- Şek. 7**.
- Tencereyi 2/3 işaretine dek **(P)** soğuk suyla doldurun.
- Tencerenin kapağını kapatın.
- **(A)** çalıştırma subabını yerleştirin ve konumuna getirin.
- Tencereyi sıcaklık kaynağı üzerine koyun ve maksimum sıcaklığı seçin.
- Subaptan buhar çıkmaya başladığında, ateşi kısın ve 20 dakika tutun.
- 20 dakika sonra ateşi kapatın.
- Çalıştırma subabını pozisyonuna getirin.
- Basınç göstergesi **(D)** düştüğünde, tencere artık basınç altında değil demektir.
- Tencerenin kapağını açın **- Şek. 1**.
- Tencereyi temizleyin.

TR

Pişirme işleminden önce

- Her pişirme işleminden önce, kumanda valfını kaldırın **(A) - Şek. 10 - 11** ve gün ışığında bakarak, buhar tahliye çıkışının **(B)** tıkanmadığını kontrol edin **- Şek. 12**.
- Emniyet valfının hareket edebildiğini kontrol edin: "Temizleme ve Bakım" bölümüne bkz.
- Tencerenin kapağını açın **- Şek. 2**.
- Kumanda valfını (A) yerine takın **- Şek. 8**.
- Güçlüce bastırın ve pişirme pozisyonuna çevirin **- Şek. 9**.
- Kullanmaya başlamadan önce, tencerenin kapağının doğru bir şekilde kapanmış olduğunu daima kontrol edin.
- Tencereyi sıcaklık kaynağı üzerine koyun ve maksimum sıcaklığı seçin.

* modeline göre değişir

Pişirme sırasında

- Kumanda valfından tazyikli buhar ve düdük sesi çıkmaya başlar başlamaz ocağı kısın.
- Tarifte verilen pişirme süresini tutun.
- Pişirme sırasında kumanda valfının düzenli bir ses çıkardığını kontrol edin. Yeterince buhar yoksa ateşi kapatın, aksi halde kısın.

Pişirme sonunda

Basınç göstergesi (D) düşmüyor ise, tencereyi soğuk su altına tutun - Şek.13.
Basınç göstergesi üzerinde herhangi bir eylemde bulunmayın.

Buhar tahliyesi sırasında normal olmayan buhar püskürmeleri söz konusu ise, veya sembollerini valfin pozisyon göstergesi karşısına getirin, ardından çabuk buhar tahliyesi opsiyonunu seçin.

Buharı tahliye etmek için:

- Ateşin kapatılmasını takiben iki seçeneğiniz bulunmaktadır:

- **Yavaş basınç alma:** Kumanda valfini **(A)** pozisyonuna getirin. Basınç göstergesi **(D)** düştüğünde, tencere artık basınç altında değil demektir.

- **Çabuk basınç alma:** Tencereyi soğuk su altına tutun **- Şek.13**. Basınç göstergesi **(D)** düştüğünde, tencere artık basınç altında değil demektir. Kumanda valfini **(A)** pozisyonunu karşısına getirin.

- **Haznesi metal tutacaklarla donatılmış modeller için*, eldiven kullanın.**

- Tencerenin kapağını açabilirsiniz **- Şek. 1**.

- Kuru sebze veya ezilmiş besinlerin pişirilmesi sırasında, buhar tahliyesi gerçekleştirmeyin. Açmadan önce, basınç göstergesinin aşağı inmesini bekleyin. Tavsiye edilen pişirme süresini biraz kısa tutun.

* modeline göre değişir

Temizleme ve bakım

Tencerenin temizlenmesi

En iyi şekilde kullanılması için, her pişirme işlemi sonrasında tencerenin temizlenmesi ve bakımına yönelik talimatların uygulanması gerekir.

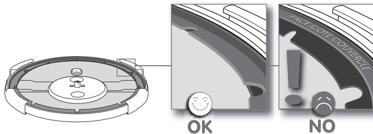
- Her kullanımdan sonra, tencerenizi ılık su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın. Ayrıca buhar sepetini de yıkayın*.
- Çamaşır suyu veya klorlu maddeler kullanmayın.
- Tencerenizi içi boşken ısıtmayın.

Tencerenizin içini temizlemek için:
- Bulaşık ovma süngeri ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Tencerenin paslanmaz çeliği üzerinde gıda lekelerinin oluşması durumunda, çıkarmak için sirke kullanabilirsiniz.

Tencerenizin dışını temizlemek için:
- Bulaşık süngeri ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.

Tencerenizin kapağını temizlemek için:
- Bulaşık süngeri ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.

Sızdırmazlık contasını veya paslanmaz çeliği temizlemek için:
- Tencereyi kullandıktan sonra, sızdırmazlık contasını **(I)** ve halkasını daima yıkayın.
- Sızdırmazlık contasını yeniden yerine takmak için, çizime bakın **- Şek.14** ve “face côté couvercle” ibaresinin kapağa karşılık geldiğinden emin olun.



Uzun süre kullanımı takiben oluşan çizikler metalin kalitesi üzerinde olumsuz bir etki arz etmez.

Tencere içini ve buhar sepetini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Kumanda valfını (A) ve sızdırmazlık contasını (I) çıkardıktan sonra, kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

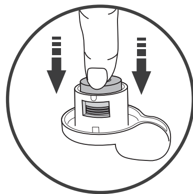
Kapağın içindeki vidayı ve somununu asla gevşetmeyin.

Sızdırmazlık contasını asla bulaşık makinesinde yıkamayın

TR

* modeline göre değişir

Kumanda valfını (A) temizlemek için:
- Kumanda valfini çıkarın **(A) - Şek. 10 - 11**.
- Kumanda valfını **(A)**musluk suyuna tutun **- Şek. 15**.
- Hareket ettiğini kontrol edin: Sağdaki şekle bkz.



Kapak üzerinde bulunan buhar tahliye çıkışını (B) temizlemek için:
- Valfi **(A)** çıkarın **- Şek. 10 - 11**.
- Gün ışığında bakarak, buhar tahliye çıkışının **(B)** tıkanmadığını kontrol edin **- Şek. 12**. Gerekirse, bir kürdanla temizleyin ve durulayın **- Şek. 16**.

Emniyet valfını (E) temizlemek için:
- Kapağın iç kısmında bulunan emniyet valfini musluk suyu altına tutun.
- Bilye üzerine bir pamuklu çubuk yardımıyla bastırarak serbest bir şekilde hareket ettiğini kontrol edin **- Şek.17**.

Tencerenizin sızdırmazlık contasını temizlemek için:
- Sızdırmazlık contasını her yıl veya yırtıldığında yenisiyle değiştirin.
- Yalnızca ürün modeliniz ile uyumlu orijinal TEFAL marka yalıtım contası kullanın.
- Sızdırmazlık contasını yeniden yerine takmak için, çizime bakın **- Şek.14** ve “face côté couvercle” ibaresinin kapağa karşılık geldiğinden emin olun.

Tencerenizin sızdırmazlık contasını takmak için:
- Kapağı tencerenim üzerine ters olarak yerleştirin **- Şek. 18**.

Tencerenin katlanabilir tutacakları varsa*:
- Tutacak bırakma düğmesine basın **(M)**. "Katlanan tutacaklar" bölümüne bkz.

* modeline göre değişir

Emniyet

Düdüklü tencereniz birçok emniyet mekanizması ile donatılmıştır.

- **Emniyetli kapatma:**

- Çenelerin kapağın kenarıyla temas etmesi gerekir. Buhar göstergesi **(D)** üzerinden buhar çıkar, buhar birikme yapmaz.

- **Emniyetli açma:**

- Tencere buhar altındaysa, Açma/Kapama kolu **(F)** kullanılamaz.
- Tencerenin kapağını asla zorlayarak açmayın.
- Bilhassa da buhar göstergesi **(D)** üzerinde herhangi bir müdahalede bulunmayın.
- Tencere içindeki basıncın düştüğünü daima kontrol edin.
- Açma/Kapama kolu **(F)** dikey pozisyona getirilirse, tencere basınç altındayken, açılmaz.
- Açma/Kapama kolunu yatay pozisyonuna geri getirin, basınç göstergesinin **(D)** düşük konumda olduğunu kontrol edin.

- **İki aşırı basınç emniyet fonksiyonu:**

- İlk fonksiyon: Emniyet valfı **(E)** basıncı tahliye eder **- Şek.19**
- İkinci fonksiyon: Sızdırmazlık contası kapak ve gövde arasında buharın tahliyesine izin verir **- Şek 20**.

Aşırı basınç emniyet sistemlerinden birinin devreye girmesi durumunda:

- Ocağı kapatın.
- Tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.
- Kapağı açın.
- Kumanda valfını **(A)**, buhar tahliye çıkışını **(B)**, emniyet valfını **(E)** ve sızdırmazlık contasını kontrol edin ve temizleyin **(I)** **- Şek. 15 - 16 - 17**.
- Kontrol etmenize ve temizlemenize rağmen, ürününüz çalışmıyor veya düzgün çalışmıyorsa, düdüklü tencerenizin yetkili TEFAL satış sonrası servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

TR

1 - Kumanda valfından çıkan buhar aşırı sıcaktır.
2 - Basınç göstergesi kalkık durumdayken kapağı açamazsınız.
3 - Birçok pişirme cihazında olduğu gibi, çocukların bulunduğu ortamlarda ayrıcalıklı bir dikkat gösterilmesi gerekmektedir.
4 - Buhar püskürmesine karşı dikkatli olun.
5 - Tencereyi taşırken daima yanlardaki tutacaklarından tutarak taşıyın.
6 - Besinleri asla tencerenin içinde bırakmayın.
7 - Asla çamaşır suyu veya klor kullanmayın, paslanmaz çeliğin zarar görmesine neden olursunuz.
8 - Sızdırmazlık contasını asla suda bekletmeyin.
9 - Sızdırmazlık contasını her yıl veya yırtıldığında yenisiyle değiştirin.
10 - Düdüklü tencerenizi ancak tamamen soğuduğunda ve için boşaltıldığında temizleyin.
11 - Her on yıllık kullanımdan sonra tencerenizin TEFAL satış sonrası servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
12 - Düdüklü tencerenizi asla kolundan tutarak taşımayın.

Garanti

- Yeni TEFAL düdüklü tencereniz, talimatlara uygun olarak kullanılması kaydıyla **on yıl garantilidir**. Bu garanti şunları kapsar:
  - Tencerenin metal yapısındaki herhangi bir kusur,
  - Metal tabanın vakitsiz bir şekilde bozulmaya uğraması,
- **Diğer kısımlar için, bir yıllık hizmet ve yedek parça garantisi verilmektedir** Bulunduğunuz ülkenin yasaları tarafından aksi belirtilmedikçe). Garanti imalat hatalarını kapsar.
- Bu garanti satın alım tarihini gösteren bir satın alım belgesi veya faturanın ibrazı ile geçerlidir.

Bu garanti şunları kapsamaz:

- Hatalı kullanım veya müdahaleden dolayı meydana gelebilecek hasarlar:
  - Düşme, fırın içinde kullanma*....
- Yalnızca TEFAL yetkili servisleri garanti kapsamı dâhilinde onarım gerçekleştirme iznine sahiptir.
- En yakın TEFAL yetkili servisine başvurmak için lütfen Destek Hattını arayın.

* Yalnızca paslanmaz çelik tutacakları ve kapakları olan tencereler bulaşık makinesinde yıkanabilirler.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Tefal İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Tefal yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
   -Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
   -Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
   -Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : **Groupe TEFAL İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.**

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:

GROUPE SEB İSTANBUL
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.

MALIN:

Markası	: TEFAL
Cinsi	: DÜDÜKLÜ TENCERE
Modeli	: P43606 - P43707 - P43813 - P43714 - P43715
Belge İzin Tarihi	:14.04.2009
Garanti Belge No	: 67898
Azami Tamir Süresi	: 30 gün
Garanti Süresi	: 2 yıl
Kullanım Ömrü	: 7 Yıl

TR

SATICI FİRMANIN

Ünvanı	:
Adresi	:
Tel-Telefax	:
Fatura Tarih ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
TARİH-İMZA-KAŞE	:

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

Yasal işaretler

İşaretler	Yeri
İmalatçı kimliği veya ticari markası	Üstte
İmalat yılı ve parti no Model numarası Maksimum çalışma basıncı (PS) Yüksek çalışma basıncı (PF)	Çenenin üzerinde, kapak "Open" (Açık) pozisyondayken görünür
Kapasite	Tencerenin dış tarafında

TEFAL sorularınıza cevap veriyor

Sorun	Tavsiye
Kapağı kapatamıyorsanız:	• Açma/Kapama kolunun dikey pozisyonda ve çenelerin açık olduklarını kontrol edin. • Sızdırmazlık contasının durumunu kontrol edin, "Temizleme ve Bakım" bölümüne bkz. FACE COTE COUVERCLE OK NO
Düdüklü tencere içinde sıvı yokken ısıtılırsa:	Tencerenin bir TEFAL Yetkili Servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Basınç göstergesi yukarı kalkmıyorsa ve pişirme sırasında valften hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk beş dakika için normaldir. Sorun devam ederse, şunları kontrol edin: - Sıcaklık yeterince açık değilse açın. - Tencerenin içinde yeterli miktarda sıvı var. - Kontrol valfi veya konumunda. - Tencerenin kapağı düzgün bir şekilde kapatılmış. - Sızdırmazlık contası veya kapağın yanı hasar görmemiş. - Sızdırmazlık contası kapağın içine düzgün bir şekilde yerleştirilmiş, "Temizleme ve Bakım" bölümüne bkz.
Basınç göstergesi yukarı kalkıyor ve pişirme sırasında valften halen daha hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk beş dakika için normaldir. Sorun devam ederse, tencereyi soğuk su altına tutun ve göstergenin aşağı inmesini bekleyin. Kontrol valfini **- Şek. 15** - ve buhar tahliye çıkışını **- Şek.16**- temizleyin ve pamuklu çubuk ile bilye üzerine bastırarak emniyet valfının serbest bir şekilde hareket ettiğini kontrol edin **- Şek.17**.

Sorun	Tavsiye
Kapağın yanından buhar çıkıyorsa, şunlar kontrol edin:	Kapak düzgün bir şekilde kapatılmış. Kapağın sızdırmazlık contası düzgün bir şekilde takılmış. Sızdırmazlık contasının durumu iyi, gerekirse yeni-siyle değiştirin. Yalıtım contası ve kapak temiz. Tencerenin kenar-larının durumu iyi.
Kapağın etrafından gürültülü bir şekilde buhar çıkıyorsa:	Sızdırmazlık contasının gövde ve kapak arasında kopmadığını kontrol edin.
Kapağı açamıyorsanız:	Basınç göstergesinin aşağı pozisyonda olduğunu kontrol edin. Değilse, tencereyi basıncının düşmesi için gere-kirse soğuk su altına tutun. Basınç göstergesi üzerinde herhangi bir eylemde bulunmayın.
Besinler pişmiyor veya yanıyorsa, şunları kon-trol edin:	Pişirme süresi doğru. Sıcaklık değeri aşırı yüksek veya düşük. Kontrol valfı doğru pozisyonda. Sıvı miktarı pişirme süresi için yeterli.
Tencere içinde besin yanması durumunda:	Tencereyi yıkamadan önce içine su doldurup, be-kletin. Çamaşır suyu veya klorlu maddeler kullanmayın.
Emniyet sistemlerinden birinin devreye girmesi durumunda:	Ateşi kapatın. Tencereyi yerinden hareket ettirmeden soğumaya bırakın. Basınç göstergesinin düşmesini bekleyin ve kapağı açın. Kontrol valfını, buhar tahliye çıkışını , emniyet valfını ve sızdırmazlık contasını kontrol edin ve yıkayın. Sorun devam ederse, tencerenin bir TEFAL Yetkili Servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Katlanabilir tutma saplarını* sabitleyemiyorsanız:	Şunları kontrol edin: • Tutma sapı kaldırma düğmesi* hareketli. • Sorun devam ederse, tencerenin bir TEFAL Yetkili Servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Katlanabilir tutma saplarını* katlayamıyorsanız*:	• Katlamak için zorlamayın. • kaldırma düğmesi üzerine yeterince güçlü bir şekilde bastığınızdan emin olun*.

* modeline göre değişir

الحل	المشكلة
الغطاء مقفل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح على الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة .استبدلها إذا لزم الأمر الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل بحالة نظيفة. حافة الطنجرة غير تالفة، وانها بحالة جيدة.	**البخار يتسرب من حول الغطاء، تأكد بأن :**
تأكد أن حلقة منع التسرب غير عالقة بين الغطاء وجسم الطنجرة.	**إذا حصل تسرّب للبخار من حول الغطاء مصحوباً بصوت صفير:**
تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع السفلي إن لم يكن الأمر كذلك: صرف البخار من طنجرة الضغط بتبريدها تحت مجرى ماء بارد، إذا لزم الأمر. لا تتخذ اي إجراء على مؤشر الضغط.	**لا يمكن فتح الغطاء:**
وقت الطهي صحيح مستوى المصدر الحراري غير مرتفع جداً أو منخفض جداً. صمام التشغيل في موقعه الصحيح. كمية السوائل كافية حسب وقت الطهي.	**إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً تأكد بأن :**
إملأ الطنجرة بالماء واتركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها . لا تستعمل مواد مبيّضة أو مواد يدخل الكلور بتركيبتها .	**احترق الطعام في طنجرة الضغط:**
أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة الضغط لكي تبرد دون تحريكها من مكانها . انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط، ثم افتح طنجرة الضغط. افحص ونظّف صمام التشغيل، قناة تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها ، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة TEFAL المعتمد .	**إذا تعطّل أحد انظمة السلامة :**
تأكد بأن : • زر تحرير المقبض* سهل الحركة. • إذا بقيت المشكلة على حالها ، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة TEFAL المعتمد .	**إذا لم يكن بإمكانك وضع المقابض في وضعية التشغيل* :**
• لا تحاول طيها بالقوة. • بأنك قد قمت بالضغط على زر التحرير بشكل جيد	**إن لم تتمكن من طي المقابض* :**

*حسب الموديل

تيفال تُجيب على أسئلتك

المشكلة	الحل
إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :	• تأكد أن مقبض "الفتح/الإغلاق" في موقع عمودي وأن الفكين مفتوحان. • تأكد من حالة ووضعية الحلقة المانعة لتسرب، راجع الفقرة ذات العنوان "التنظيف والصيانة".
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد
إذا لم يرتفع مؤشّر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن : – الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، ترفع الحرارة. – السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. – صمام التشغيل في موقع أو – طنجرة الضغط مقفلة بشكل صحيح. – الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف. – الحلقة المانعة لتسرب مُركبة بشكل صحيح في الغطاء، يُرجى العودة الى فقرة "التنظيف والصيانة".
إذا ارتفع مؤشّر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال. أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد الجاري الى أن ينخفض مؤشر الضغط. نظّف صمام التشغيل – **شكل 15**، وقناة تصريف البخار – **شكل 16**، و تأكد من نظافة وسلامة، وحرية حركة صمام الأمان بالضغط بقوة على الكرة بواسطة ماسحة قطن – **شكل 17**.

يُستثنى من الضمانة ما يلي :–

- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً:

– سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن * ...

- إن مركز خدمة TEFAL المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان مركز خدمة TEFAL المعتمد .

*فقط الطناجر ذات المقابض المعدنية من الإستانلس ستيل، والأغطية المعدنية من الإستانلس ستيل، يمكن استعمالها في الفرن.

علامات قياسية

العلامة	الموقع
التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية المُسجّلة	في الأعلى
سنة الصنع والدُّفعة رقم الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)	على قمة الفكين، عندما يكون الغطاء في وضعية الفتح "Open"
السعة	على الجانب الخارجي من هيكل طنجرة الضغط

*حسب الموديل

توصيات الإستعمال

1- يكون البخار عادة ساخناً جداً عند خروجه من صمّام التشغيل.
2- عندما يرتفع مؤشر الضغط، فلن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط.
3- مثلها مثل أي منتج آخر للطهي، يرجى توخي الحرص والإنتباه دائماً، خصوصاً أثناء إستعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
4- يُرجى الحرص من نفث البخار.
5- لتحريك أو حمل طنجرة الضغط، استعمل دائماً المقابض على الجانبين.
6- لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
7- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلور، لأن ذلك يؤثر سلبياً على نوعية الإستانلس ستيل.
8- لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء .
9- تُستبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سنة، أو في حال تلفها .
10- تُنظّف طنجرة الضغط عندما تكون باردة وفارغة.
11- اعرض طنجرة الضغط دائماً على مركز خدمة TEFAL المُعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.
12- لا تحمل طنجرة الضغط بواسطة المقابض.

الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط TEFAL الجديدة **بضمانة عشر سنوات** للهيكل إذا تم استعماله في الظروف التي تتقيّد بالإرشادات المرفقة ، وتُغطي هذه الضمانة ما يلي : –
  - أية أعطال تتعلّق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط .
  - أي تدهور مُبكّر في معدن القاعدة.
- **لبقية الأجزاء، ضمانة سنة واحدة، تشمل اليد العاملة** (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تقيم). تُغطي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.
- **يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.**

* حسب الموديل

AR

الســـــلامـــة

تتوفر في طنجرة الضغط عدة أنظمة لضمان عملها بسلامة مُطلقة.

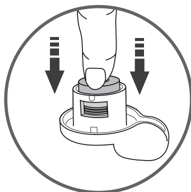
- **السلامة عند الإغلاق:**
- يجب أن يكون الفكين على اتصال مباشر بالغطاء – **شكل 13**. وإذا لم تكن هذه هي الحالة، فذلك يعني انه يوجد تسرب حول مؤشر الضغط (**D**) وأن طنجرة الضغط لن تتمكن من إحتباس الضغط.
- **السلامة عند الفتح:**
- اذا كانت طنجرة الضغط تحت عامل الضغط، فإن مقبض "الفتح/الإغلاق" (**F**) لن يمكن تفعيله.
- في هذه الحالة، لا تحاول فتح الطنجرة بالقوة.
- وخصوصاً لا تتخذ أي إجراء نحو مؤشّر الضغط (**D**).
- تأكد من هبوط الضغط داخل طنجرة الضغط.
- في حال وُضع مقبض "الفتح/الإغلاق" (**F**) في الموقع العمودي، اثناء وجود الضغط داخل طنجرة الضغط، فلن يمكنك فتحه.
- أرجع مقبض "الفتح/الإغلاق" الى الموقع الأفقي، وانتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (**D**) الى الموقع السفلي.
- **ميزتين إضافيتِين للسلامة :**
- الميزة الأولى : يُصرّف صمام الأمان (**E**) الضغط – **شكل 19**.

الميزة الثانية : تسمح حلقة منع التسرب بتصريف البخار بين الغطاء والطنجرة – **شكل 20**.

إذا تعطل عمل أحد هذه الأنظمة الإضافية للسلامة :

- اوقف المصدر الحراري عن التشغيل
- دع طنجرة الضغط لتبرد
- افتح طنجرة الضغط
- تأكد من نظافة صمام التشغيل (**A**)، وقناة تصريف البخار (**B**)، وصمام الأمان (**E**) و حلقة منع التسرب (**I**) – **شكل 15-16-17**.
- بعد التأكد من كل ما سبق، وفي حال استمرار التسرب أو عدم إمكانية تشغيل المنتج، يُرجى عرض طنجرة الضغط على أحد مراكز خدمة TEFAL المُعتمدين.

*حسب الموديل



لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع صمام التشغيل (A) – **شكل 10-11**.
- اغسل صمام التشغيل (A) تحت مياه الصنبور الجارية – **شكل 15**.
- تأكد من حركة الصمام : انظر الرسم التوضيحي المقابل على اليسار.

لتنظيف قناة تصريف البخار (B) الموجودة على الغطاء:

- انزع صمام التشغيل (A) – **شكل 10-11**.
- تأكد بالعين المُجرّدة، وفي ضوء النهار، إذا كانت قناة تصريف البخار (B) غير مسدودة – **شكل 12**. في حال الضرورة، نظّفها بواسطة عود تنظيف الأسنان – **شكل 16** ثم اغسلها .

لتنظيف صمام الأمان (E) :

- يُنظف الجزء الظاهر من صمام الأمان في داخل الغطاء بالماء الجاري.
- تأكد أن الصمام يتحرك بسهولة بالضغط بقوة على الكرة بواسطة ماسحة قطن – **شكل 17**

لإستبدال الحلقة المانعة للتسرب :

- تُستبدل حلقة منع التسرب مرة في السنة، أو في حال أُصيبت بالتقطع.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية المُصمّمة خصيصاً لطراز هذا المنتج.
- عند تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يُرجى مراجعة **شكل 14**، وتأكد من أن الكتابة الموجودة على الحلقة "face cote couvercle" في مواجهة الغطاء.

لتخزين طنجرة الضغط :

- اقلب الغطاء رأساً على عقب على الطنجرة، بحيث يصبح في وضع ثابت – **شكل 18** .

إذا كانت طنجرة الضغط مُزوّدة بمقابض قابلة للطي :

- اضغط على زر تحرير المقبض (M). يُرجى مراجعة الفصل ذو العنوان "المقابض القابلة للطوي)

*حسب الموديل

التـنـظـف والصـيـانـة

التنظيف والصيانة

للحصول على أفضل أداء من المنتج، يُرجى تأكد من اتباع ارشادات وتوصيات التنظيف والصيانة في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط .

اللطخات والخدوش البسيطة التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الإستعمال ، لا تؤثر على نوعية المعدن.

- تُغسل طنجرة الضغط بعد الإستعمال بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف، وتُنظّف سلة البخار أيضاً بنفس الطريقة.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلور في تركيبها.
- لا تُعرّض طنجرة الضغط للحرارة إذا كانت فارغة.

لتنظيف طنجرة الضغط من الداخل:

يمكنك تنظيف الطنجرة وسلة البخار في جلاية الصحون

- يمكنك تنظيف الطنجرة بواسطة اسفنجة معدنية والقليل من سائل التنظيف.
- إذا كان القسم الداخلي من طنجرة الضغط تظهر عليه بعض اللطخات المزعجة، يمكن تنظيفها بالخل.

لتنظيف طنجرة الضغط من الخارج:

- يُنظف بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف.

لتنظيف غطاء طنجرة الضغط :

بعد نزع صمام التشغيل (A) والحلقة المانعة للتسرب (I) يمكنك تنظيف الغطاء في جلاية الصحون.

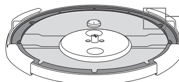
لا تفك البرغي أو الصاملة الموجودان في داخل الغطاء.

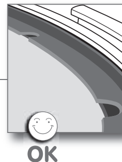
- يُنظف الغطاء بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف.

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب:

لا تُنظّف الحلقة المانعة للتسرب في جلاية الصحون.

- بعد إستعمال طنجرة الضغط، يجب تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (I) دائماً، بما في ذلك التجويف في مكان تركيبها .
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يُرجى مراجعة شكل **14**، وتأكد من أن الكتابة الموجودة على الحلقة "face cote couvercle" في مواجهة الغطاء.







*حسب الموديل

أثناء الطهي

- اخفض الحرارة بمُجرّد أن يبدأ صمام التشغيل بتصريف البخار بشكل منتظم يُصاحبه صوت منتظم خاص بالتنفيث، يُشبه الصفير.
- احسب وقت الطهي حسب ما هو وارد في وصفة الطهي.
- تأكد خلال الطهي أن صمام التشغيل يُصدر صوت التنفيث بشكل منتظم. إذا كانت كمية البخار الصادرة قليلة، ارفع مستوى الحرارة قليلاً، أو أخفضها.

AR

انتهاء الطهي

إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D)، ضع الطنجرة تحت الماء الجاري البارد – شكل 13.

لا تحاول أن تتخذ أي إجراء حيال مؤشر الضغط

لتصريف البخار :

- بعد توقيف المصدر الحراري عن التشغيل، سيكون لديك خيارين :
- **تصريف بطيء للبخار :** حوّل صمام التشغيل (**A**) الى الموقع . وعندما ينخفض مؤشّر الضغط (**D**)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط .

إذا لاحظت أي تصريف غير عادي للضغط أثناء التبريد، حوّل صمام التشغيل (A) الى الموقع أو ثم صرّف الضغط.

- **تصريف سريع للبخار :**
- ضع طنجرة الضغط تحت صنبور الماء البارد – شكل **13**. وعندما ينخفض مؤشّر الضغط (**D**)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط . حوّل صمام التشغيل (**A**) الى الموقع .
- **للموديلات التي تحتوي أوانيها على مقابض معدنية *، استعمل حاملات القدور**
- يمكنك عندئذ فتح طنجرة الضغط. – **شكل 1.**
- في حال طهي الطعام المُستحلب، أو الخُضار المُجففة، لا تُخرج البخار. انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط قبل أن تفتح الطنجرة. خطط للتقليل من وقت الطهي الموصى به بعض الشيء.

*حسب الموديل

استعمال طنجرة الضغط للمرة الأولى

- ضع الحاملة الثلاثية (**K**) تحت سلّة البخار (**J**) – **شكل 6-5**.
- ضع سلّة البخار في قعر طنجرة الضغط – **شكل 7**.
- إملأ طنجرة الضغط الى الثلثين (٢/٣)، لمستوى العلامة (**P**) بالماء البارد.
- إغلق طنجرة الضغط .
- ضع صمّام التشغيل (**A**) و اجعله في موقع الرمز
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المُضبط على الحد الأقصى.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصمام، خفف حرارة المصدر الحراري واحتسب ٢٠ دقيقة.
- بعد مرور ٢٠ دقيقة أوقف الحرارة من المصدر الحراري.
- حوّل صمام التشغيل الى الموقع .
- عندما ينخفض مؤشّر الضغط (**D**)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون خالية من الضغط .
- افتح طنجرة الضغط – **شكل 1**.
- نظّف طنجرة الضغط .

قبل الطهي

- قبل كل إستعمال، ارفع صمام التشغيل (**A**) – **شكل 10-11** وتأكد بالعين المُجرّدة، وفي ضوء النهار، إذا كانت قناة تصريف البخار (**B**) غير مسدودة – **شكل 12**.
- تأكد بأن صمام الأمان يتحرك بسهولة : يُرجى مراجعة الفصل بعنوان :"التنظيف والصيانة" .
- اغلق غطاء طنجرة الضغط – **شكل 2**.
- ضع صمام التشغيل (**A**) في موقعه – **شكل 8**.
- اضغط بقوة و حوّله الى موقع الطهي – **شكل 9**.
- تأكد بأن طنجرة الضغط مُقفلة بشكل صحيح قبل البدء بإستعمالها .
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المُضبط على أعلى مستوى للحرارة.

*حسب الموديل

إستعمال صمّام التشغيل

- يوضع صمّام التشغيل (**A**) على قناة تصريف البخار (**B**) بحيث تكون العلامة ● على نفس الخط مع العلامة (**C**) – **شكل 8**.
- إضغط الصمّام الى الأسفل حتى النهاية – **شكل 8**، ثم أدره نحو موقع الطهي – **شكل 9**.

لطهي الطعام الخفيف والخضروات:

- يوضع رمز الصمّام في مواجهة موقع الصمام ذ و العلامة (**C**).

لطهي اللحوم ، الأسماك و الطعام المُثلّج:

- يوضع رمز الصمّام في مواجهة موقع موقع الصمام ذو العلامة (**C**).

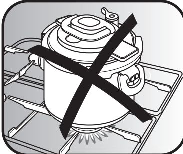
لإزالة صمّام التشغيل:

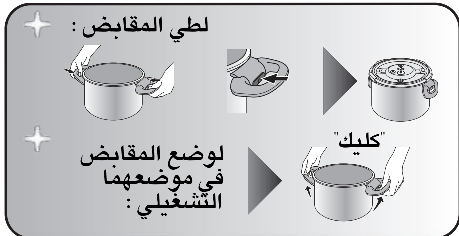
- إضغط على صمّام التشغيل (**A**) ثم أدره بحيث تكون العلامة ● على نفس الخط مع العلامة (**C**) – **شكل 10**.
- انزع صمّام التشغيل – **شكل 11**.

المقابض القابلة للطوي*

قبل الإستعمال، انزع الملصقات عن كل مقبض من المقابض.

لا تُحاول طي المقابض دون الضغط على ازرار تحريرها من الإقفال.





*حسب الموديل

AR

الإغـــلاق

- تأكد بأن مقبض الفتح/الإغلاق في الوضعية العمودية وأن الفكين مفتوحين.
- ضع الغطاء فوق طنجرة الضغط، مع التأكد بأنه يأخذ موضعه الصحيح عليها.
- حوّل مقبض الفتح/الإغلاق من الوضعية العمودية الى الوضعية الأفقية – **شكل 2**
- استعمل بعض القوة عند نهاية الإقفال لتحريك ميكانيكية الإقفال.
- من الطبيعي إمكانية أن يتحرك الغطاء دائرياً أثناء إقفاله.

يجب أن يكون الفكين منبسطين على حافة الغطاء

إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :

- تأكد بأن حلقة منع التسرب تأخذ مكانها الصحيح.

التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى

- الحد الأدنى ٢٥٠ مللتر (كوبان) – **شكل 3**.
- الحد الأقصى الثلثين (٢/٣) – **شكل 4**.

لبعض أنواع الطعام :

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المُجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. للشوربات، نوصي باستعمال التصريف السريع للضغط.

استعمال سلّة البخار*

- اسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في طنجرة الضغط.
- ضع الحاملة الثلاثية (K) تحت سلّة البخار (J) – **شكل 6-5**
- ضع سلّة البخار في قعر طنجرة الضغط – **شكل 7**.

الطعام الموجود في سلّة البخار ، يجب أن لا يلامس الغطاء .

*حسب الموديل

- عند الإستعمال على السخّان الكهربائي، أو السخّان الحثّي، يرجى التأكد بأن قطر لوحة التسخين مساو أو أصغر قليلاً عن قاعدة طنجرة الضغط .
- على سخان السيراميك، يُرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافّاً و نظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط .
- على جميع المصادر الحرارية، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

AR

قطع غيار TEFAL

- الملُحقات التالية ، متوفرّة في المحلات التجارية :

	المُلحقــــات		
	كليبسو +		كليبسو + جورميه
	٦/٤،٥ لتر	١٠/٨ لتر	٦ لتر
حلقة مانعة للتسرب	X1010004	X1010003	X1010003
سلّة البخار*	792185	X1030002	X1030002
الحاملة الثلاثية	X1030007		-

- لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المحلي المُعتمد.
- إستعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية المُخصصة لطراز هذا المنتج الذي لديك.

الإســتــعــمــال

الـفـتـــح

- حوّل مقبض الفتح/الإغلاق من الوضعية الأفقية الى الوضعية العمودية (الفكين مفتوحين) – **شكل 1**.
- ارفع الغطاء.

إن لم تتمكن من فتح الغطاء:

- ارجع مقبض "الفتح/الإغلاق" الى الوضعية الأفقية، وتأكد أن مؤشر الضغط (**D**) في الموقع المنخفض.

*حسب الموديل

رسوم توضيحية

A ـ صمّام التشغيل
B ـ قناة تصريف البخار
C ـ علامة موقع الصمام
D ـ مُؤشّر الضغط
E ـ صمام أمان
F ـ مقبض للفتح/للإغلاق
G ـ غطاء طنجرة الضغط
H* ـ غطاء الطنجرة
I ـ حلقة مانعة للتسرب
J* ـ سلّة البخار*
K ـ حاملة ثلاثية
L* ـ مقبض الطنجرة الثابت*
M* ـ زر تحرير المقبض*
N* ـ مقابض قابلة للطي*
O ـ طنجرة
P ـ مستوى الحد الأقصى للتعبئة

المواصفات

مراجع ومقاييس قطر القاعدة في طنجرة الضغط

السعة	قطر الطنجرة	قطر القاعدة	مقابض كليبسو+ الثابتة	مقابض كليبسو+ القابلة للطي	كليبسو+ جورميه	معدن الطنجرة والغطاء
٤،٥ لتر	٢٢ سنتم	١٨ سنتم	P43606	-	-	استانلس ستيل
٦ لتر	كليبسو+ ٢٢ سنتم	كليبسو+ ١٨ سنتم	-	P43707	-	
	كليبسو+ جورميه ٢٥ سنتم	كليبسو+ جورميه ٢٠ سنتم	-	-	P43813	
٨ لتر	٢٥ سنتم	٢٠ سنتم	-	P43714	-	
١٠ لتر	٢٥ سنتم	٢٠ سنتم	-	P43715	-	

معلومات تقنية:
الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٨٠ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٢٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة

استعمال حاملات القدور
سخان كهربائي
حثّ
سيراميك أو هيلوجين
لوحة تسخين
غاز

لا تضع طنجرة الضغط فوق أي مصدر حراري إذا كانت فارغة، لأن ذلك سؤدي إلى إعطابها.

● يمكن استعمال طنجرة الضغط على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحثّيّة.

*حسب الموديل

إرشادات هامّة للسلامة

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:–
– القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
– قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
– قوانين البيئة.

- صُمّم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. أي استعمال تجاري، أو أي استعمال خاطىء، أو عدم التقيّد بالإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنّعة أية مسؤولية عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم تحوّل الى "دليل الإستعمال".
- مثله كمثل أي منتج آخر للطهي، يُرجى مراقبة عملية الطهي في حال استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- لا تضع طنجرة الضغط داخل فرن ساخن. فقط الأواني ذات مقابض الإستانلس ستيل، والأوعية ذات الأغطية الإستانلس ستيل، يمكن وضعها في الفرن.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط من مكان لآخر. لا تلمس الأسطح الساخنة منها (وبالأخص الأجزاء المعدنية). يُرجى استعمال المقابض و مقبض الغطاء، كما يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً. يُرجى التأكد دائماً أن مقابض طنجرة الضغط مُركبّة بشكل صحيح. احكم إغلاقها إذ ا دعت الحاجة الى ذلك.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. (يُرجى مراجعة فقرة "الإقفال").
- يُرجى التأكد دائماً أن صمّام تنظيم الضغط في موقع تصريف البخار قبل فتح غطاء طنجرة الضغط.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً. يُرجى مُراجعة فقرة "السلامة".
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكّد دائماً من وجود كميّة كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استعمل (مصدر) مصادر حرارية متوافقة مع المنتج، تماشياً مع إرشادات الإستعمال.
- لا تطهو في طنجرة الضغط الوصفات التي يدخل الحليب (اللبن) بتركيبها.
- لا تستعمل ملح البحر في طنجرة الضغط. يُضاف ملح الطعام في نهاية وقت الطهي.
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (٢/٣) حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المُجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. لبعض أنواع الشوربات المبنية على القرع أو الكوسى، دع الطنجرة لكي تبرد لبضع دقائق، ثم تُبرّد تحت الماء الباردة.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلدة الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تُحاول ثقبها وإذا بدت الجلدة ناضجة تحت الضغط، فقد تتعرض للحرق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي.
- عند طهي أنواع الطعام ذات التركيبة الكثيفة (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هزّ طنجرة الضغط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو الى الخارج.
- تأكد دائماً أن الصمّامات سالكة وغير مسدودة قبل الإستعمال. يُرجى مُراجعة فقرة "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي تحت الضغط باستعمال الزيت.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار **تيفال** الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص هيكل و غطاء طنجرة الضغط الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزّن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي.
- لا تضع طنجرة الضغط على مصدر حراري عندما تكرن مقابضها مطوية*.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

*حسب الموديل

AR

توصیه ها	مشکل
به نکات زیر توجه کنید: در به خوبی بسته شده باشد. واشر در زود پز به درستی در جای خود قرار گرفته است. واشر صدمه ندیده باشد. در صورت وجود نقصی در واشر، آن را تعویض کنید. در زود پز، واشر و محل قرارگیری آن درون در زود پز تمیز باشند. لبه های دیگ زود پز در وضعیت خوبی باشند	**اگر بخار از اطراف در دیگ خارج میشود:**
مطمئن شوید که واشر میان بدنه و در دیگ گیر نکرده باشد	**چنانچه بخار از اطراف در با صدای گوشخراشی خارج میشود:**
از پایین بودن فشار که توسط فشار سنج نمایش داده میشود مطمئن شوید. در صورت بالا بودن فشار، زود پز را زیر آب سرد روان قرار دهید تا فشار آن کاسته شود. از دستکاری فشارسنج اکیدا خودداری نمایید	**چنانچه نتوانید در دیگ را باز کنید:**
به نکات زیر توجه کنید: زمان پخت صحیح باشد. میزان گرمایش کم یا زیاد نباشد. سوپاپ عامل در وضعیت درست قرار داشته باشد میزان مایع در دیگ زود پز برای خنك شدن دیگ کافی باشد	**چنانچه غذا پخته نشده یا سوخته باشد:**
قبل از شستن زود پز آن را پر از آب نموده و بگذارید که آب مدتی در آن باقی بماند. هرگز از سفید کننده یا مواد شوینده حاوی کلر استفاده نکنید.	**چنانچه غذا در دیگ زود پز سوخته باشد:**
منبع گرمایش را خاموش کنید. بگذارید زود پز بدون آنکه را حرکت بدهید سرد شود منتظر شوید تا فشار سنج میزان فشار پایینی را نشان بدهد و سپس در دیگ را باز کنید سوپاپ عامل، بخش تخلیه بخار، سوپاپ ایمنی و واشر را بازبینی کرده و تمیز کنید. چنانچه نواقص پس از بازبینی و نظافت برطرف نشد، زود پز خود را جهت بازبینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.	**اگر یکی از مکانیزمهای اخطار عمل بکند:**
به نکات زیر توجه کنید: • دکمه* آزاد نمودن دسته ها حرکت میکند. • چنانچه نواقص برطرف نشد، زود پز خود را جهت بازبینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.	**چنانچه نتوانستید دسته های تا شو* را به حالت اولیه برگردانید:**
• با زور تلاش به انجام این کار نکنید. • از اینکه دکمه* آزاد نمودن دسته ها را به خوبی فشار داده اید مطمئن شوید	**چنانچه نتوانستید دسته های تا شو* را خم کنید:**

*بر حسب مدل

TEFAL به پرسشهای شما پاسخ میدهد

مشکل	توصیه ها
چنانچه نتوانید در را ببندید:	• از این که دسته ویژه باز و بستن در حالت عمودی قرار دارد و گیره ها باز هستند اطمینان حاصل کنید. • چگونگی قرارگیری واشر را کنترل کنید. به بخش "نظافت و نگهداری" مراجعه نمایید
چنانچه دیگ زود پز بدون آنکه در آن مایعی وجود داشته باشد داغ شده است :	بگذارید یکی از مراکز خدمات مورد تایید TEFAL دستگاه را بازبینی کنند
اگر عقربه فشارسنج تکان نخورد و بخار هنگام پخت از دیگ خارج نشود:	این امر برای چند دقیقه اول عادیست. در صورت ادامه این مشکل، به نکات زیر توجه کنید: – گرمای تولیدی توسط منبع گرمایش کافی نیست. در این حالت گرما را زیاد کنید – مایع به اندازه کافی در دیگ موجود باشد. – سوپاپ عامل بر روی وضعیت یا قرار داشته باشد. – در زود پز به خوبی بسته باشد. – واشر یا اطراف ظرف صدمه ندیده باشند. – واشر در زود پز به درستی در جای خود قرار گرفته است.. به بخش "نظافت و نگهداری" مراجعه نمایید.
اگر عقربه فشارسنج تکان خورده باشد و افزایش را نشان دهد اما هنگام پخت بخار از سوپاپ عامل خارج نمیشود:	این امر برای چند دقیقه اول عادیست. در صورت ادامه این مشکل دیگ زود پز را زیر آب سرد روان قرار دهید تا فشار درون ظرف پایین آید. سوپاپ عامل – **تصویر 15** و بخش تخلیه بخار – **تصویر 16** را پاک کنید و با فشار گوش پاک کن پنبه ای بر ساچمه داخل آن از اینکه آزادانه حرکت میکند مطمئن شوید – **تصویر 17**.

*بر حسب مدل

FA

این ضمانت شامل موارد زیر نمیشود:

- هر گونه صدمه و خسارت ناشی از سوء استفاده یا کاربرد نادرست و بخصوص:
  – انداختن، به زمین افتادن، داخل اجاق قرار دادن*...
- تنها مراکز خدمات مورد تایید TEFAL مجاز به ارائه خدمات شامل ضمانت میباشند.
- لطفا با مرکز ارائه خدمات کشور متبوع خود جهت اطلاع از نشانی مرکز خدمات مورد تایید TEFAL تماس بگیرید.

*فقط دیگهایی که دسته و درشان از جنس فولاد ضد زنگ باشد قابل استفاده در اجاق میباشند.

علائم قراردادی

علامت	محل قرار گیری
علامت مشخصه یا علامت تجاری سازنده	در بالا
سال و شماره تولید شماره مدل بیشینه فشار عملیاتی بی خطر بیشترین فشار	بالای گیره ها به طوری که با باز شدن پوشش و قرار گرفتن در وضعیت "باز" (Open) دیده شوند
ظرفیت	در خارج بخش پخت دیگ زود پز

*بر حسب مدل

توصیه هایی جهت استفاده

1- بخاری که از طریق سوپاپ عامل خارج میشود بسیار داغ میباشد.
2- هنگامی که فشار سنج افزایش فشار را نشان دهد، نخواهید توانست در زود پز را باز کنید.
3- شرط لازم برای استفاده از وسایل اشپزی نهایت دقت میباشد. این امر بخصوص در مورد دیگ زود پز صادق میباشد. این دقت و توجه را بخصوص وقتی که بچه ها در اطرافند باید بیشتر نمود.
4- مواظب فوران بخار باشید.
5- جهت جابجایی دیگ زود پز، همیشه از دسته های حمل استفاده کنید.
6- هرگز نگذارید درون زود پز مواد غذایی باقی بماند.
7- هرگز برای نظافت زود پز از مواد سفید کننده و یا شوینده های حاوی کلر استفاده نکنید چون آنها میتوانند تاثیر مخربی بر فلز ضد زنگ بگذارند.
8- هرگز نگذارید تا در زود پز در آب غوطه ور بماند.
9- واشر دیگ زود پز را سالیانه و یا در صورت داشتن بریدگی تعویض نمایید.
10-تنها وقتی که زود پز کاملا سرد و خالی میباشد مبادرت به نظافت آن کنید.
11-پس از ده سال از استفاده، دیگ زود پزتان را جهت بازبینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.
12-جهت حمل زود پز، هرگز از دسته های آن استفاده نکنید.

ضمانت

- به شرط آنکه دیگ زود پز نوی TEFAL شما مطابق دستورالعملهای حاضر استفاده شود، بخش پخت زود پز شما شامل ده سال ضمانت میگردد. این ضمانت شامل موارد زیر میشود:
  - هر گونه صدمه مربوط به بدنه فلزی بخش پخت زود پز،
  - هر گونه خرابی زود هنگام قاعده فلزی زود پز.
- **برای اجزای دیگر: یک سال ضمانت اجزاء و کار تعمیراتی** (بجز مواردی که منافی قوانین جاری کشور شما باشد). این ضمانت شامل کلیه نواقص ناشی از تولید میشود.
- **این ضمانت تنها با ارائه قبض خرید شامل تاریخ خرید معتبر میباشد.**

*بر حسب مدل

FA

نکات ایمنی

دیگ زود پز شما مجهز به شماری از مکانیزمهای ایمنی میباشد:

- **بستن ایمنی در زود پز:**

– گیره های دیگ زود پز باید با لبه های در دیگ مماس شوند – **تصویر 13**. در غیر این صورت بخار از زیر فشار سنج (**D**) خارج شده و فشار بخار لازم ایجاد نمیشود.

- **باز کردن ایمنی در زود پز:**

– چنانچه زود پز تحت فشار باشد، امکان استفاده از دسته باز و بسته کردن (**F**) وجود نخواهد داشت.

– برای باز کردن زود پز به زور متوسل نشوید.

– بخصوص از دستکاری کردن فشار سنج (**D**) اکیدا خودداری نمایید.

– مطمئن شوید که فشار درونی زود پز کاهش یافته باشد.

– چنانچه زود پز هنوز تحت فشار بوده و شما دسته باز و بسته کردن (**F**) را در حالت عمودی قرار داده باشید، نخواهید توانست در زود پز را باز کنید.

– دسته باز و بسته کردن را به حالت افقی باز گردانده و منتظر شوید تا فشارسنج (**D**) کاهش فشار را نمایش دهد.

- **دو مکانیزم اخطار اضافه فشار :**

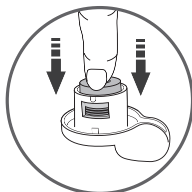
– مکانیزم اول: سوپاپ ایمنی (**E**) فشار را تخلیه میکند – **تصویر 19**.

– مکانیزم دوم: واشر امکان آن را میدهد که فشار در فاصله میان در و بخش پخت غذا تخلیه گردد – **تصویر 20**.

در صورت آغاز به کار یکی از مکانیزمهای مذکور:

- منبع گرمایش را خاموش کنید.
- بگذارید تا دیگ زود پز کاملا سرد شود.
- در آن را باز کنید.
- سوپاپ عامل (**A**)، بخش تخلیه بخار (**B**)، سوپاپ ایمنی (**E**) و واشر (**I**) را بازبینی نموده و سپس تمیز نمایید – **تصاویر 15-16-17**.
- چنانچه دیگ زود پز شما پس از بازبینی و نظافت چکه کرد یا کار ننمود، آن را جهت بازبینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.

*بر حسب مدل



نظافت سوپاپ عامل (**A**):

- سوپاپ عامل (A) را از جایش خارج کنید – **تصاویر 11-10**.
- سوپاپ عامل (**A**) را زیر آب روان گرفته و بشویید – **تصویر 15**.
- تحرک اجزای آن را کنترل کنید. تصویر واقع در سمت راست صفحه را ملاحظه کنید.

نظافت بخش تخلیه بخار (**B**) واقع در بر ظرف:

- سوپاپ عامل (**A**) را از جایش خارج کنید – **تصاویر 11-10**.
- در زیر نور طبیعی از مسدود نبودن بخش (**B**) تخلیه بخار اطمینان حاصل نمایید – **تصویر 12** در صورت لزوم آن را با خلال دندان پاک نموده – **تصویر 16** و بشویید.

نظافت سوپاپ ایمنی (**E**):

- آن بخش از سوپاپ ایمنی را که درون در زود پز قرار گرفته با آب روان بشویید.
- به منظور کنترل این مه سوپاپ ایمنی آزادانه حرکت میکند، ساچمه درون آن را با گوش پاک کنی پنبه ای به سختی فشار دهید – **تصویر 17**

تعویض واشر دیگ زود پز :

- واشر دیگ زود پز را سالیانه و یا در صورت داشتن بریدگی تعویض نمایید.
- اکیدا از واشر دیگ زود پز TEFAL مخصوص مدل خود استفاده کنید.
- هنگام تعویض واشر لطفا **تصویر 14** را ملاحظه نموده و از اینکه عبارت "face cote couvercle" در مقابل در دیگ قرار گرفته مطمئن شوید.

نگهداری دیگ زود پز :

- در زود پز را به طور وارونه بر روی دیگ زود پز قرار دهید – **تصویر 18**.

چنانچه دیگ زود پز دارای دسته های تاشو* باشد:

- دکمه (**M**) خلاص دسته ها را فشار دهید. لطفا به بخش "دسته های تاشو" مراجعه نمایید.

*بر حسب مدل

FA

نظافت و نگهداری

نظافت دیگ زودپز

به منظور دستیابی به نتایج بهتر، لطفا پس از هر بار استفاده از دیگ به دستورالعملهای مربوط به نظافت و نگهداری دقیقا عمل کنید.

- دیگ زود پز را پس از هر بار استفاده با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی بشویید. سبد بخار را نیز بشویید*.
- هرگز از سفید کننده یا مواد شوینده حاوی کلر استفاده نکنید.
- دیگ زود پز تان را هنگامی که خالیست بیش از حد گرم نکنید.

لکه ها و خراشهایی که میتوانند پس از مدتهای مدید استفاده بر روی زودپز پدید آیند بر جنس فلز دیگ تاثیر نمیگذارند

جهت نظافت داخل دیگ زود پز:

- جهت نظافت دیگ، از سیم ظرفشویی و مایع ظرفشویی استفاده نمایید.
- چنانچه انعکاسی رنگین کمانی بر روی فلز ضد زنگ داخل دیگ مشاهده کنید، آن را با سرکه خالص تمیز کنید.

شستن ظرف پخت دیگ زود پز و سبد بخار با ماشین ظرفشویی مانعی ندارد.

جهت تمیز کردن بخش خارجی دیگ زود پز:

- از اسفنج و مایع ظرفشویی استفاده کنید.

جهت تمیز کردن در دیگ زود پز:

از اسفنج و مایع ظرفشویی استفاده کنید.

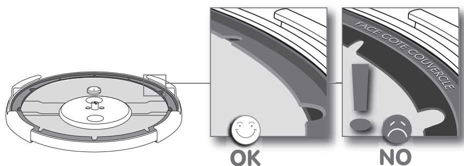
نظافت واشر و فلز ضد زنگ:

- همیشه پس از استفاده از دیگ زود پز واشر (**I**) و شیار آن را تمیز کنید.
- جهت قرار دادن مجدد واشر در جای خود به **تصویر 14**، مراجعه نموده و از اینکه عبارت "face cote couvercle" در مقابل در دیگ قرار گرفته مطمئن شوید.

پس از برداشتن سوپاپ عامل (A) و واشر (I)، میتوانید در زود پز را در ماشین ظرفشویی بشویید.

هرگز پیچ و مهره آن را در داخل در ظرف باز نکنید.

از شستن واشر در ماشین ظرفشویی خودداری نمایید.



*بر حسب مدل

در حین پخت

- به محض آنکه سوپاپ عامل اجازه به خروج ثابت بخار دهد و شما قادر به شنیدن صدای هیسی شوید، میزان گرمایش را کاهش دهید.
- بر حسب دستور غذا، بگذارید مدتی سپری شود.
- در حین پخت از اینکه سوپاپ عامل به طور مداوم صدای هیسی تولید میکند مطمئن شوید. در صورت کم بودن بخار، میزان گرمایش را کمی افزایش دهید و در غیر این صورت، آن را کاهش دهید.

پایان پخت

FA

چناچه عقربه نمایش فشار (D) باپین نیاید، دیگ زودپز را در آب سرد روان قرار دهید – تصویر 13.

از دستکاری فشار سنج اکیدا خودداری نمایید

چنانج هنگام خروج بخار متوجه خروج نا منظم بخار شوید، سوپاپ عامل (A) را در وضعیت یا قرار داده و سپس سریعا عمل کنید.

کاهش فشار:

- با خاموش کردن منبع گرمایش شما دو گزینه در پیش دارید:
- **کاهش آهسته فشار:** سوپاپ عامل (A) را در وضعیت قرار دهید. کاهش میزان فشار نمایش داده شده توسط فشار سنج (D) به این معناست که دیگ زود پز دیگر تحت فشار نمیباشد.
- **کاهش سریع فشار :**
- دیگ زود پز را در زیر آب سرد روان قرار دهید – **تصویر 13**. کاهش میزان فشار نمایش داده شده توسط فشار سنج (D) به این معناست که دیگ زود پز دیگر تحت فشار نمیباشد. سوپاپ عامل (A) را در وضعیت قرار دهید.
- **برای مدلهائی با خمره های مجهز با دسته های* فلزی، ازوسایل نگهداشتن ظرف استفاده کنید.**
- میتوانید در دیگ زود پز را باز کنید – **تصویر 1.**
- هنگام پخت غذاهای شامل مخلفات کوچک یا سبزیجات، از کاهش فشار خودداری کنید. قبل از باز کردن در دیگ منتظر شوید تا نمایشگر فشار کاهش آن را نشان دهد. در ضمن، زمان پخت را نیز کمی کاهش دهید.

*بر حسب مدل

اولین استفاده

- سه پایه (**K**) را در زیر سبد بخار* (**J**) قرار دهید – **تصاویر 5-6**.
- سبد بخار*(**J**) را در درون دیگ زود پز بگذارید – **تصویر 7**.
- به اندازه دو سوم ظرفیت دیگ در آن آب سرد بریزید (**P**).
- در دیگ را ببندید.
- سوپاپ عامل (**A**) را سر جای خود قرار داده و آن را در وضعیت قرار دهید.
- دیگ زود پز را بر روی منبع گرمایی که بر روی حداکثر تنظیم شده قرار دهید.
- با خارج شدن بخار از سوپاپ، گرمایش را کم کرده و بگذارید 20 دقیقه در آن حالت باقی بماند.
- منبع گرمایش را با سپری شدن 20 دقیقه خاموش کنید.
- سوپاپ عامل را بر روی وضعیت قرار دهید.
- کاهش میزان فشار نمایش داده شده توسط فشار سنج (**D**) به این معناست که دیگ زود پز دیگر تحت فشار نمیباشد.
- در دیگ زود پز را باز کنید – **تصویر 1**.
- دیگ را تمیز کنید.

قبل از شروع پخت

- قبل از هر استفاده، سوپاپ عامل (**A**) را بلند نمایید – **تصاویر 10 - 11** و در زیر نور طبیعی از مسدود نبودن بخش (**B**) تخلیه بخار اطمینان حاصل نمایید – **تصویر12**.
- از اینکه سوپاپ عامل میتواند حرکت کند مطمئن شوید: به بخش تحت عنوان "نظافت و نگهداری" مراجعه نمایید.
- در دیگ زود پز را ببندید – **تصویر 2**
- سوپاپ عامل (A) را در جای خود قرار دهید – **تصویر 8**
- آن را قویا به پایین فشار داده و آن را در وضعیت پخت قرار دهید – **تصویر 9**
- قبل از شروع به استفاده از دیگ زود پز، از اینکه به خوبی بسته شده مطمئن شوید.
- دیگ زود پز را بر روی منبع گرمایی که بر روی حداکثر تنظیم شده قرار دهید.

* بر حسب مدل

استفاده از سوپاپ عامل

- سوپاپ عامل (**A**) را در بخشی (**B**) که تخلیه بخار از آنجا صورت میگیرد قرار دهید به طوری که علامت ● سوپاپ در وضعیت (**C**) قرار گیرد. **تصویر 8**.
- به پایین فشار داده – **تصویر 8**، و در وضعیت پخت قرار دهید – **تصویر 9**.

پخت غذاهای خوشمزه و سبزیجات:

- شکل سوپاپ را در برابر وضعیت (**C**) سوپاپ قرار دهید.

پخت گوشت، ماهی و مواد غذایی منجمد:

- شکل سوپاپ را در برابر وضعیت (**C**) سوپاپ قرار دهید.

جهت برداشتن سوپاپ عامل:

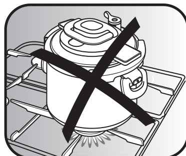
- سوپاپ عامل (**A**) را فشار داده تا علامت ● و وضعیت (**C**) در برابر همدیگر قرار بگیرند. **تصویر 10**.
- سوپاپ عامل را بردارید – **تصویر 11**.

تا کردن دسته ها*

قبل از استفاده، برچسپها را از روی دسته ها بکنید.

بدون فشار دکمه های خلاص تلاش به تا کردن دسته ها نکنید.

هیچگاه دیگ زودپز خود را با دسته های تا شده بر روی منبع گرما از قرار ندهید





*بر حسب مدل

بستن در زود پز

گیره ها باید در تماس با لبه های دیگ زودپز قرار بگیرند

- از این که دسته ویژه باز و بستن در حالت عمودی قرار دارد و گیره ها باز هستند اطمینان حاصل کنید.
- در را روی زود پز گذاشته و مواظب باشید که به طور صحیح در جای خود قرار بگیرد.
- دسته ویژه باز و بستن را از حالت عمودی وارد حالت افقی کنید – تصویر **2**
- در انتها جهت قفل کامل در، کمی فشار بیاورید.
- در زود پز هنگامی که در وضعیت بسته قرار داشته باشد، طبیعیست که آزادانه در جای خود حرکت کند.

چنانچه نتوانستید در را ببندید:

- از اینکه واشر در جای خود به درستی قرار گرفته مطمئن شوید.

پر کردن حداکثر و حداقل

- حد اقل: 250 میلی لیتر (2 لیوان) – **تصویر 3**.
- حد اکثر: تا دو– سوم ظرف پر – **تصویر 4**.

برای برخی از غذاها:

- در صورت پخت غذاهایی چون برنج یا سبزیجات خشک یا کمپوت که حجم مواد غذایی افزایش پیدا میکند، هرگز بیشتر از نصف دیگ زود پز را پر نکنید. به شما توصیه میکنیم که برای تهیه برخی از سوپهای از روش کاهش سریع فشار استفاده کنید.

استفاده از سبد بخار*

مواد غذایی قرار داده شده سبد بخار نباید با در دیگ زود پز تماس داشته باشند

- 750 میلی لیتر آب در دیگ بریزید.
- سه پایه (K) را زیر سبد بخار* (J) قرار دهیید – **تصویر 5-6**
- سبد بخار را در بخش تحتانی دیگ زود پز قرار دهید – **تصویر 7**.

* بر حسب مدل

- هنگام استفاده از خوراک پز برقی یا حرارت غیر مستقیم، از این که قطر صفحه خوراک پز برقی از قطر دیگ زود پز بیشتر نیست مطمئن شوید.
- هنگام استفاده از سرامیک یا هالوژن، قاعده دیگ زود پز باید همیشه تمیز و خشک باشد.
- هنگام استفاده از اجاق گاز زبانه شعله نباید از قاعده دیگ زود پز فراتر برود.
- اعم از این که چه منبع حرارتی استفاده میکنید، دیگ زود پز شما باید در مرکز منبع حرارتی قرار داده شود.

لوازم جانبی TEFAL

- لوازم جانبی دیگ زود پزی که در فهرست زیر آمده در فروشگاهها موجود میباشد:

لوازم جانبی			
	کلیپسو +		کلیپسو + گورمه
	6/4.5 لیتر	10/8 لیتر	6 لیتر
واشر	X1010004	X1010003	X1010003
سبد بخار*	792185	X1030002	X1030002
سه پایه	X1030007		-

- جهت تعویض قطعات یا انجام تعمیرات، لطفاً با مرکز خدمات مورد تایید TEFAL تماس بگیرید.
- صرفا از لوازم یدکی اصل TEFAL استفاده کنید.

چگونگی استفاده

باز کردن در زود پز

- دسته ویژه باز و بستن را از حالت افقی وارد حالت عمودی (حالتی که گیره ها باز هستند) کنید – **تصویر 1**.
- در را باز کنید.

چنانچه نتوانستید در را باز کنید:

- دسته ویژه باز و بستن را دوباره وارد حالت افقی کرده و از اینکه فشارسنج (**D**) در وضعیت پایین یا فشار کم قرار دارد مطمئن شوید

*بر حسب مدل

FA

رسوم توضیحیة

A ـ سوپاپ عامل
B ـ بخش آزادسازی بخار
C ـ علامت قرارگیری سوپاپ
D ـ فشار سنج
E ـ سوپاپ اطمینان
F ـ دسته باز و بسته کردن
G ـ در دیگ زود پز
*H ـ در ماهی تابه
I ـ واشر
J ـ سبد بخار
K ـ سه پایه
L ـ دسته ثابت ماهی تابه
M ـ دکمه خلاص
N ـ دسته تاشو ماهی تابه
O ـ ماهی تابه
P ـ خط حداکثر پرشدگی

ویژگیها

اطلاعات مرجع مربوط به قاعده دیگ زود پز

ظرفیت	قطر دیگ	قطر قاعده	کلیپسو+ دسته های ثابت	کلیپسو+ دسته های تاشو	کلیپسو+ مدل گورمه	جنس بدنه و در
4.5 لیتر	22 سانتیمتر	18 سانتیمتر	P43606	-	-	فولاد ضد زنگ
6 لیتر	کلیپسو+ 22 سانتیمتر	کلیپسو+ 18 سانتیمتر	-	P43707	-	
	کلیپسو+ جورمه 25 سانتیمتر	کلیپسو+ جورمه 20 سانتیمتر	-	-	P43813	
8 لیتر	25 سانتیمتر	20 سانتیمتر	-	P43714	-	
10 لیتر	25 سانتیمتر	20 سانتیمتر	-	P43715	-	

اطلاعات استاندارد:
حداکثر فشار عملیاتی: 80 کیلو پاسکال
حداکثر فشار ایمنی: 120 کیلو پاسکال

منابع گرمایش مناسب

استفاده از وسایل نگهداشتن ظرف

حلزونی برقی

حلزونی برقی

سرامیک یا هالوژن

خوراک پز برقی

اجاق گاز

هرگز دیگ زود پز خالی خود را گرم نکنید چون میتوانید به آن صدمه بزنید.

● جهت گرم کردن دیگ زود پز از تمام منابع حرارتی منجمله حرارت غیر مستقیم (اندوکسیون) میتوان استفاده نمود.

*بر حسب مدل

نکات مهم ایمنی

به منظور رعایت حدا کثر نکات ایمنی، این ماشین منطبق بر استانداردها وضوابط جاری میباشد.
– دستورا لعمل مربوط به ظرفهای فشار
– مواد در تماس با محصولات غذایی
– محیط زیست

- این ماشین صرفا جهت استفاده خانگی ساخته شده است. سازنده این ماشین در صورت استفاده تجاری، استفاده نامناسب صیا عدم رعایت دستورالعملهای حاضر هیچگونه مسئولیتی نپذیرفته و ضمانت از اعتبار ساقط میشود.
- لطفا وقتی اختصاص داده و دستورالعملهای حاضر را مطالعه نمایید و فراموش نکنید که همیشه به "راهنمای کاربر" مراجعه نمایید.
- شرط لازم برای استفاده از وسایل اشپزی نهایت دقت میباشد. این امر بخصوص در مورد دیگ زود پز صادق میباشد. این دقت و توجه را بخصوص وقتی که بچه ها در اطرافند باید بیشتر نمود.
- هرگز دیگ زود پز را در اجاق گرم قرار ندهید. تنها ظرفهایی که دسته و درشان از جنس فلز ضد زنگ باشد میتوانند در اجاق قرار گیرند.
- هنگام جابجایی دیگ زود پز تحت فشار نهایت دقت را نموده هرگز به سطوح گرم دست نزنید (بخصوص به قطعات فلزی). از دسته ها و دکمه ها استفاده کنید. در صورت نیاز از دستکش استفاده کنید. همواره مراقب باشید که دسته ها محکم باشند. در صورت نیاز آنها را محکم نمایید.
- از این دیگ زود پز استفاده یا استفاده های دیگر ننموده و اکیدا برای مواردی که طراحی شده استفاده نمایید.
- دیگ زود پز تحت فشار میپزد. کاربرد نامناسب یا غلط میتواند صدماتی را به شما وارد کند. قبل از آغاز استفاده همواره از این که در دیگ زود پز شما به خوبی بسته شده اطمینان حاصل نمایید.
- قبل از بازکردن در زودپز همیشه از این که سوپاپ اطمینان در حالت فشار کم قرار دارد مطمئن شوید.
- هرگز به زور تلاش نکنید در دیگ زود پز را باز کنید. همیشه قبل از باز کردن در زود پز از این که فشار درونی آن پایین آمده مطمئن شوید. لطفا به بخش تحت عنوان "ایمنی" مراجعه نمایید.
- جهت خودداری از خرابی دیگ زود پز، هرگز از زودپزی که در آن مایعی نباشد استفاده نکنید. از این که هنگام پخت در آن مایع به اندازه کافی موجود میباشد مطمئن شوید.
- از منبع یا منابع گرمایی متناسب با دیگ زودپز و منطبق با دستورالعملهای مربوطه استفاده کنید.
- در دیگ زودپز از پختن غذاهایی که دستورالعملهای آنها شامل شیر میباشند خودداری کنید.
- هنگام پخت با دیگ زود پز از ریختن نمک در إذا خودداری نمایید. نمک را در انتهای زمان پخت اضافه کنید.
- بیشتر از دو سوم (علامت حداکثر) دیگ زودپز را از مواد غذایی پر نکنید.
- در صورت پخت غذاهایی چون برنج یا سبزیجات خشک یا کمپوت که حجم مواد غذایی افزایش پیدا میکند، تنها نصف دیگ زود پز را پر کنید. هنگام تهیه برخی از سوپهای حاوی کدو تنبل و کدوی سبز بگذارید تا فشار دیگ زودپز کم شده و سپس آن را زیر آب سرد قرار دهید.
- پس از پختن گوشتهایی چون زبان و غیره که دارای لایه ای خارجی بوده و حجم آنها میتواند با افزایش فشار زیاد شود، از سوراخ کردن گوشت هنگامی که پف کرده خودداری کنید چون میتواند موجب سوختگی شود. به شما توصیه میکنیم که قبل از آغاز پخت جای جای گوشت را سوراخ کنید.
- هنگام پخت موادی غذایی چون لپه، ریواس و غیره که دارای پوستی کلفت میباشند، قبل از باز کردن در دیگ آن را کمی تکان دهید تا مطمئن شوید که هنگام باز کردن در محتویات بیرون نریزد.
- هرگز از دیگ زود پز برای سرخ کردن روغن تحت فشار استفاده نکنید.
- به غیر از موارد ذکر شده در دستورالعملهای مربوط به نطافت و نگهداری سیستمهای ایمنی، از دستکاری این سیستمها خودداری کنید.
- اکیدا از لوازم یدکی اصل TEFAL که برای ماشین شما طراحی شده استفاده کنید. این امر بخصوص به معنای استفاده از ماهی تابه زود پز TEFAL میباشد.
- بخار الکل قابل اشتعال است. قبل از بست در دیگ زود پز، الکل را به مدت دو دقیقه گرم کنید تا به جوش آید.
- هنگام پخت غذاهای شامل الکل دقت خود را بیشتر نمایید.
- هرگز دیگ زوذ پزی را که دسته های آن تاشو هستند* بر روی آتش قرار ندهید.

این دستورالعملها را در جایی امن نگهداری کنید

*بر حسب مدل

FA

June 2013 - Ref. : 4137755 - Realization : Espace Graphique

www.tefal.com

TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE